Gudrun-Liane ITTU
Constantin ITTU
Ioan BONDREA

Din istoria bucătăriei fine
de la Renaștere până în zilele noastre.
Repere sibiene

Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu
Sibiu, 2019

Această carte este dedicată acțiunii **Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019**

ISBN ONLINE: 978-606-12-1638-3

www.sibiu.ro
www.ulbsibiu.ro

Lucrare realizată în cadrul Proiectului „Istoria bucătăriei fine sibiene de la Renaștere până în zilele noastre”; nr. contract 48124/ 19.06.2018 – cofinațat de Primăria Municipiului Sibiu, prin Agenda Culturală 2018.

Mulțumiri Domnului Helmut WOLFF pentru ilustrația pusă la dispoziție.

Coperta: *Curtea arcadelor - Hotel Împăratul Romanilor* (ante 1918)

CUPRINS



Târg în Piața Mare din Sibiu (1940)

Cuvânt înainte

Istoria Sibiului trezește sentimentul de mândrie a localnicilor și admirația celor care doresc să cunoască orașul. Cei peste 800 de ani de istorie vorbesc despre curaj și eroism, despre o fortăreață care și-a înfruntat atacatorii și a rezistat. În egală măsură aceste secole arată dezvoltarea economică și culturală surprinzătoare a unui oraș care și-a găsit calea în prezentul recent punând cultura în prim plan, ca sumă a tradițiilor trecutului și ca generator de dezvoltare pentru viitor.

Cultura gastronomică este o parte din istoria Sibiului, dar puțini cunosc această latură, chiar dacă apreciază bucătăria tradițională sibiană de astăzi. Cartea de față are rolul de a aduce la lumină gastronomia locală pe parcursul istoriei, un demers bine venit mai ales în contextul Programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019. Unul dintre scopurile principale ale acestui Program este tocmai de a evidenția specificul local al bucătăriei sibiene, înglobând ani de istorie și influența etniilor și culturilor care au dat Sibiului acel caracter unic.

Felicitări autorilor care aduc astfel în fața cititorilor o latură mai puțin cunoscută a Sibiului. Lucrarea este inedită ca temă, relevantă ca cercetare și plăcută ca lectură. O recomand cu căldură atât sibienilor, cât și celor care doresc să cunoască Sibiul prin prisma culturii sale gastronomice.

Astrid Cora FODOR
Primarul Municipiului Sibiu

Târg în Piața Mare din Sibiu (1930)



Cuvânt înainte

Mâncarea reprezintă o parte importantă a oricărei culturi, iar reţetele tradiţionale sunt elemente preţioase ale patrimoniului cultural imaterial. Bucătăria din regiunea Transilvaniei, în general, şi cea din zona Sibiului, în special, subliniază, o dată în plus, valoarea dată de multiculturalism în acest spațiu-model pentru societatea modernă.

Într-un oraş multietnic cum este Sibiul, gastronomia este o axă a educaţiei, căci ea face parte din acel domeniu de care nimeni nu se simte străin.

Combinând cunoștințele practice, istoria și teoria, cartea de faţă ne antrenează în aventura extraordinară a bucătăriei sibiene, a cărei faimă ajunge să depăşească tot mai mult graniţele ţării, acum în anul premergător Programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 la care Universitatea „Lucian Blaga" este parteneră.

Felicitări distinşilor autori, membri ai comunităţii academice sibiene! O lucrare remarcabilă din punct de vedere istoric, dublată de o splendidă artă a naraţiunii. Vă invităm să o descoperiţi.

Prof. Univ. Dr. Ing. **Ioan BONDREA**,
Rectorul Universităţii „Lucian Blaga" din Sibiu

Introducere

În gastronomia elitelor europene au existat interinfluenţe şi preluări importante, datorate relaţiilor matrimoniale, cruciadelor, războaielor, pelerinajelor etc. Comerţul a jucat de asemenea un rol însemnat, întrucât pe drumurile comerciale au fost transportate, alături de alte mărfuri, alimente și reţete. La baza cărţilor de bucate tipărite au stat, de obicei, manuscrise mai vechi. Cărţile de bucate constituie o importantă sursă pentru cercetătorii istoriei culturale, sociale şi economice, permiţând decodarea discursului gastronomic al elitelor europene, întrucât conţin preparate considerate prestigioase şi adecvate unui statut social ridicat. În gastronomie, ca și în modă, au fost dezvoltate produse de prestigiu, folosite în scop reprezentativ. În timp, clasele plasate mai jos în ierarhia socială – orășenii, precum și păturile înstărite de la sate – au fost contaminate de idealuri similare, adoptând elemente din comportamentul gastronomic al nobilimii. În ceea ce priveşte cărţile vechi de bucate, se poate afirma că, în general, acestea propagă o bucătărie internaţională cu varietăţi regionale.

În Transilvania, cel mai târziu în timpul Principatului – cu alte cuvinte, începând din secolul al XVI-lea –, s-a dezvoltat bucătăria fină, având la bază bucătăria internaţională europeană şi elemente ale bucătăriilor etnice autohtone.

În secolul al XVIII-lea, Sibiul este nu numai capitala Transilvaniei, ci urbea care adăposteşte cea mai mare garnizoană din Imperiul Habsburgic, după Wiener Neustadt. În oraş nu există o Curte princiară, dar burgul este reşedinţa guvernatorului şi a guberniului. Odată cu administraţia habsburgică, aici s-au stabilit mulţi militari superiori din diverse provincii ale Imperiului, provenind din familii ilustre şi numeroşi funcţionari, de asemenea descendenți din elite, dând oraşului un aspect cosmopolit. Aceștia vin cu bucătarii lor şi cu cărţile de bucate vieneze, iar bucătăria fină este preluate la scară largă. Astfel, bucătăria sibiană devine una de sinteză, în care coexistă reţetele vechi, locale, cu cele rafinate, sofisticate preluate din centrul și vestul Europei.

Dacă până la Primul Război Mondial, reperul era Viena şi profilul gastronomic al acesteia, în perioada interbelică, influenţa Bucureştiului, cu a sa bucătărie de inspiraţie franceză şi balcanico-orientală, devine din ce în ce mai puternică, fapt datorat şi bogăţiei de cărţi de bucate, care au circulat pe întreg teritoriul ţării.

După instaurarea comunismului, numeroase reţete ale bucătăriei fine au fost considerate burgheze şi decadente, renunţându-se la unele, iar altele au fost rebotezate şi simplificate. Puţine au fost localurile care au reuşit să păstreze într-o oarecare măsură standardele înalte de altădată. Din cauza crizei alimentare din ultimul deceniu al perioadei comuniste, s-a trecut la prepararea de mâncăruri şi deserturi inspirate din bucătăria de război, folosind ingrediente puţine şi erzaţuri pentru cele dispărute. După 1989, situaţia s-a schimbat radical, inclusiv sub aspect culinar, făcând posibilă revenirea la rafinament şi diversitate gastronomică.

Autorii



Târg în Piața Mare din Sibiu
(aproximativ 1890)

CAPITOLUL I



Bucătăria fină în Renaşterea italiană de la rădăcini la înflorire

Ad fontes

Expresia *ad fontes,* care înseamnă, „înapoi la izvoare” (în sensul de „surse”), a apărut în Renaștere, fiind un îndemn la întoarcerea spre Antichitatea clasică, spre valorile ascunse ale acesteia. Sintagma este apropiată de *ab initio* („la început”) fără a fi identice. În timp ce *ab initio* trimite la sfera filosofică și la cea teologică, glisând chiar spre metafizică, *ad fontes* este un îndemn la cunoașterea propriei istorii din documentele scrise și nescrise (arheologice etc.) ale trecutului[1].

Apicius, *De re coquinaria*: rădăcinile bucătăriei fine din Renașterea italiană trebuie căutate, în primul rând, în lumea Romei antice. Imperiul Roman, prin extinderea geografică pe care a cunoscut-o – jumătatea de sud a Europei, vestul Asiei și nordul Africii – a fost influențat de unele din zonele care au intrat în componența sa, în special în privința ingredientelor, a mirodeniilor sau a condimentelor. De altfel, secolul I d. Hr. este cel în care a apărut cea mai veche carte de bucate cunoscută azi, *De re coquinaria* (‚Despre bucate’, prin extensie ‚Despre bucătărie’)*,* autorul ei fiind gastronomul Marcus Gavius Apicius. Cartea, apărută în vremea împăratului Tiberius (14-37 d. Hr.), nu se rezumă în a prezenta rețete

[1] Formula *Ad fondes* este întâlnită în versetul de debut al Psalmului 41, din *Biblia Vulgata*. *Quemadmodum desiderat cervus ad fontes aquarum, ita desiderat anima mea ad te, Deus./ În ce chip doreşte cerbul izvoarele apelor, aşa Te doreşte sufletul meu pe Tine, Dumnezeule*.

culinare, ci sugerează și mici trucuri culinare, bune de folosit în bucătărie[2], iar ediţia în limba română a cărţii îndeamnă, provoacă[3]. Faima lui Apicius s-a datorat inclusiv faptului că a creat și numit cu numele său atât o serie de prăjituri, cât și diverse sosuri. Ediția în limba română, ediție bilingvă, oferă posibilitatea surmontării dificultăților de identificare a plantelor, în situația în care se poate face o permanentă raportare la textul și denumirile în latină. Cartea este susceptibilă de a fi recomandată *tuturor, filologi şi nefilologi, doamne şi domni, cu umor şi fără umor: pe toţi îi va prinde mirarea aflând despre vinul de trandafiri fără trandafiri şi despre platoul de plevuşcă fără plevuşcă*[4].

Lucrarea este împărţită în unsprezece capitole, numite de autor *cărți: Epimeles/*Bucătarul*, Sarcoptes/* Cărnuri*, Cepuros/* Zarzavaturi*, Pandecter/* Diferite feluri de mâncare, *Ospreos/* Legume, [*Tropetes*] *Aeropetes/* Carne de pasăre, *volatilia* [*voluntaria*]*/* Păsări, *Tetrapus quadripedia/* Patrupede, *Thalassa mare/* Raci, *Halleus piscatura/* Peşte şi *Excerpta a Vinidario.* Cartea I cuprinde, spre exemplu, aproximativ patruzeci de reţete de preparate, de la vin condimentat la prăjituri cu miere ori medicamente simple, la metode de conservare a peştelui şi fructelor. A doua *carte* abordează diversele feluri în care se foloseşte carnea tocată, inclusiv douăzeci şi cinci de reţete de cârnaţi ori sângerete. În capitolul al III-lea întâlnim nu mai puţin de cincizeci şi nouă de reţete pentru legume, de la sparanghel la dovleac, castravete, praz, ridichi, napi, cardon şi altele. Capitolul al IV-lea cuprinde cincizeci şi trei de reţete despre felurile de mâncare obţinute prin fiebere*,* din peşte, legume ori fructe, inclusiv supa de orz. În capitolul al V-lea găsim treizeci şi două de reţete pentru leguminoase, în special bobul (*Vicia faba*) şi mazăre (*Pisum sativum*), felurile acestea fiind numite *conchicla,* termen cu rădăcină greacă însemnând *scoică.* Este posibil ca denumirea să facă trimitere la recipientele în care mâncărurile erau servite, vase în formă de scoică. Capitolul al VI-lea are patruzeci şi una de reţete de preparare a păsărilor, sălbatice ori de curte, de la exoticul struţ la puiul de gospodărie. În cele mai multe cazuri păsările sunt fierte sau prăjite şi agrementate cu sosuri. Capitolele VII şi VIII constituie punctul forte al operei lui Apicius, ele cuprinzând cel mai mare număr de reţete, şaptezeci şi opt, respectiv şaizeci şi opt. Cărţile (capitolele) X şi XI, una cu treizeci şi cinci, cealaltă cu treizeci şi şase de reţete par a fi adăugate ulterior, focusate fiind pe peşte şi fructe de mare. Abundă reţetele pentru homar şi ton, dar nici variatele moduri în care pot fi preparate următoarele nu lipsesc: calcan, calmar,

---

[2] Sally Grainger, *The Myth of Apicius,* în „Gastronomica”, 7 (2), 2007, p. 71-77. Interesul manifestat pentru această carte de bucate din Antichitatea clasică a dus la tipărirea ei de-a lungul secolelor. Rezumându-ne doar la arcul cronologic al anilor 1483–1936, întâlnim douăzeci de ediții: 1483 (?), în latină, la Veneția; 1490 (?), latină, probabil Milano; 1498, latină, Milano; 1503, latină, Veneția; 1541, latină, Basel; 1541, latină, Lyon; 1542, latină, Zürich; 1705, latină, Londra; 1709, latină, Amsterdam; 1787, latină, Marktbreit; 1791, latină, Lübeck; 1800, latină, Ansbach; 1852, italiană, Veneția; 1867, latină, Heidelberg; 1874, latină, Heidelberg; 1909, germană, Leipzig; 1911, germană, Leipzig; 1922, latină, Leipzig; 1933, franceză, Paris; 1936, engleză, Chicago (https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm).

[3] Apicius, *De re coquinaria sau Bucătăria în Roma antică*, ediţie bilingvă, traducere, introducere, note şi indici de Theodor Georgescu. Bucureşti, Editura Albatros, 2003.

[4] http://www.clasice.ro/images/assets/1246_2003-05%20CopistulIntre%20tragedie%20 si% Gastronomie.pdf.

sepie, stridii, arici de mare, midii ori sardine. Capitolul al X-lea abordează aproape exclusiv sosurile pentru peşte fiert sau fript. Judecând după cele menţionate de Apicius, romanii par să fi îndrăgit piperul, prezent în trei sferturi dintre reţete, pe care îl puneau chiar şi în desert, dar, în acelaşi timp, se dădeau în vânt după *garum*[5].

În Roma antică s-a dezvoltat o adevărată industrie alimentară de *garum*, se pare, a doua după brutărit. Rolul acestuia în bucătărie a fost foarte important de vreme ce era folosit în general în bucătăria romană, nefiind rezervat exclusiv pentru masa aristocraţiei. Totuși, pentru *bucătăria fină* era folosit cel preparat în Carthago Nova (Cartagina Nouă din Spania), din scrumbii puse la macerat într-o saramură concentrată din sare marină. *Garum,* aliment de origine greco-orientală, a fost adus în Occident de cartaginezi. Apicius afimă că era folosit spre a condimenta dovleacul umplut, mazărea, puiul, ficatul de miel ori soteul din carne de vacă[6].

Petronius, *Satyricon:* opera lui Petronius ne introduce în lumea parveniţilor, a noilor îmbogăţiţi din Roma antică, iar, prin intermediul acestei opere, avem posibilitatea să „participăm" la banchetul oferit de unul dintre aceştia, Trimalchio, pe numele său. Un banchet în care bucătăria fină se împletește cu prostul gust al gazdei. Gustarea de început a fost adusă pe o tavă pe care se afla un măgăruș de bronz de Corint purtând o desagă dublă, ce avea într-o parte măsline albe, iar în cealaltă măsline negre. Până aici, totul ireproșabil, numai că cele două farfurii care acopereau măgărușul aveau inscripționate numele gazdei și greutatea în argint din care erau făcute; indiscutabil, o dovadă de prost gust. Tot în acel moment de debut al mesei au fost aduse niște podulețe din fier care susțineau hârciogi stropiți cu miere și cu mac, acest fel de mâncare fiind o adevărată trufanda pentru romani. În plus, s-au pus pe masă prune siriene – cele de Damasc fiind foarte apreciate – şi sâmburi de rodie[7].

Cum banchetul lui Trimalchio respecta regulile nescrise ale unor astfel de manifestări simandicoase, desfășurarea sa corespundea cinei. Şi astfel, la *prima cena* („primul serviciu") a fost adusă o găină din lemn cu aripile în așa fel așezate încât sugera că, în coșul în care a fost adusă, clocește. Imediat s-au apropiat doi sclavi, care, *în acordurile unei muzici asurzitoare* și în vreme ce Trimalchio, care juca zaruri, *înșira toate înjurăturile țesătorilor* (celebri atunci pentru asta, precum birjarii mai spre noi), au început să răscolească paiele și să scoată ouă de păuniță pe care le-au oferit oaspeților. Aceştia au primit linguriţe, aparent pentru spartul cojilor, dar, cum ele fuseseră făcute din cocă, altul a devenit rolul ustensilelor respective. Trimalchio, dorind să anticipeze oferta, s-a arătat circumspect – însă în manieră proprie și cu vocabularul care-l caracteriza – cum că s-ar putea ca ouăle să fie *gata clocite*. Sub

---

[5] Melitta Weiss Adamson, *The Greco Roman World,* în Melitta Weiss Adamson (ed.), *Regional Cuisines of Medieval Europe,* New York, London, Routledge, 2002, p. 1-19, la p. 8-10; Terence Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages,* The Boydell Press, 2005, p. 257.

[6] Robert Etienne, *Viaţa cotidiană la Pompei,* traducere și note Horia Vasilescu, cuvânt înainte Răzvan Theodorescu, Bucureşti, Editura Ştiinţifică, 1970, p. 145.

[7] Petroniu, *Satyricon*, în Seneca, *Apokolokyntosis*, Petroniu, *Satyricon*, traducere, prefață și note de Eugen Cizek, București, Editura pentru Literatură, 1967, p. 80-81.

coajă se aflau pitulici gătite, *strașnic de grase și învelite în gălbenuș pipărat*; totul stropit cu un vin amestecat cu miere[8].

În următoarea etapă a fost adus un platou mare cu semnele zodiacale: deasupra Berbecului era năut cornos (cu alte cuvinte, semăna semnului zodiacal), deasupra Taurului o bucată de carne de bou, deasupra Gemenilor testicule şi rinichi, deasupra Racului o coroană (racul având picioarele dispuse în formă de coroană), deasupra Leului o smochină din Africa, deasupra Fecioarei o vulvă de scroafă, deasupra Balanței un cântar având pe un taler o turtă cu brânză, iar pe celălalt o plăcintă, deasupra Scorpionului un peștișor de mare, deasupra Săgetătorului un corb, deasupra Capricornului o langustă marină (în sensul că langusta luptă cu cleștii săi precum capricornul cu coarnele), deasupra Vărsătorului o gâscă (pasăre ce preferă apa), deasupra Peștilor doi peşti, mai precis doi barbuni. Un sclav egiptean se plimba printre mese împărțind pâine dintr-un un cuptoraș de argint[9].

După această *prima cena,* a intrat în *triclinium* un grup de sclavi cu învelitori împodobite cu pândari de vânătoare ținând în mâini țepușe și alte instrumente de vânat. Nu mult după aceea s-a stârnit o mare zarvă, produsă de niște câini de vânătoare, care au început să alerge bezmetici printre mese. Au fost urmați de servitori ducând o tavă imensă pe care se afla un mistreț de colții căruia atârnau două coșulețe din frunze de palmier, unul plin cu niște curmale de Caria, celălalt cu un alt soi de curmale, din Teba[10]. Felul de mâncare respectiv a fost agrementat de versurile gazdei, recitate de un frumos sclav ce punea struguri pe mese.

A urmat *tertia cena* („al treilea serviciu") timp în care putem urmări conversațiile participanților la banchet, mai puțin însă felurile de mâncare, după care *cena quarta* („al patrulea serviciu") a debutat cu aducerea unui porc uriaș așezat pe o tavă. Aflând gazda că, din greșeală și la iuțeală, respectivul animal n-a fost curățat de măruntaie, l-a chemat pe bucătar spre a-l pedepsi în fața tuturor. O farsă stupidă, desigur, căci atunci când bucătarul, trist și cu mâna tremurândă, a înfipt cuțitul, în loc de măruntaie s-au revărsat *cârnați amestecați cu caltaboși*[11]. Și, ca să încheiem în nota în care s-a desfășurat *cena* respectivă, am ales un fragment al unui dialog din finalul *Satyriconului: caută numai să închizi ochii și prefă-te că înfuleci nu măruntaie* [...], *ci un milion de sesterți* [12].

---

[8] *Ibidem,* p. 82-83. Vinul amestecat cu miere era numit *mulsum* şi consta din trei părţi de vin şi una de miere. Amestecul era băut în prima parte a mesei, de aici numele de *promulsis* („înainte de mulsum"), dat aperitivelor.

[9] *Ibidem,* p. 85-87.

[10] Curmalele de Caria (Asia Mică) erau galbene sau negre, rotunde, mari cât un măr și foarte dulci, în timp ce curmalele de Teba (Egipt) erau albe, mici și foarte hrănitoare (*Ibidem,* p. 94, n. 5 și 6).

[11] *Ibidem,* p. 113.

[12] *Ibidem,* p. 285.

De la Curtea regală ostrogotă din Ravenna la furculiţa împărătesei Theophano (sec. VI-X)

După prăbușirea Imperiului Roman și pătrunderea migratorilor, bucătăria Italiei a fost influențată de ostrogoți, longobarzi și bizantini, în nord, respectiv de arabi şi normanzi în sud. Italia secolului al VI-lea va fi martora apariției primului stat medieval incipient de pe teritoriul său, regatul longorbard (*Regnum Langobardorum* sau *Regnum totius Italiae*), formațiune statală cu capitala la Pavia și care și-a încheiat existența în anul 774, sub loviturile primite de la francii lui Carol cel Mare[13]. În decursul istoriei lor, longobarzii vor adopta nume și titluri romane, dar și unele dintre tradițiile Imperiului. Interesant pentru tema noastră este faptul că regatul longobard s-a divizat într-o serie de ducate, conduse de către duci semi-autonomi față de puterea centrală, frângând pentru prima dată unitatea politică a Peninsulei Italice. Or, Italia renascentistă de mai târziu, tocmai prin aceasta își va arăta splendoarea, prin arta, cultura, arhitectura ori rafinamentul culinar al fiecăreia dintre Curțile și senioriile renascentiste[14].

În general, se consideră că odată realizat contactul dintre migratori și Imperiul Roman, chiar înainte ca aceștia să pătrundă „dincoace" de *limes*, dar, mai ales, odată cu așezarea lor pe ruinele imperiului, a avut loc un *melanj* între tradiția culinară romană și bucătăria germanică. Cu alte cuvinte, contactul dintre modelul Romei, cu triada pâine, vin, ulei, și cel germanic, bazat pe carne, bere și produse lactate. Modelul rezultat ajunge mai clar identificat în perioada carolingienilor, principalele sale componente fiind pâinea, vinul și carnea. Desigur, aceasta în linii generale, fără a uita însă o serie de particularități regionale, cum ar fi preferința pentru bere în așa-numita *Europă atlantică,* cea aflată la nord de zona bazinului mediteranean, ori spațiile geografice în care grăsimile alimentare erau la mare cinste.

În acest context, medicul Anthimus, de sorginte greacă, va scrie un tratat despre alimentația sănătoasă, intitulat *De observatione ciborum*[15]*,* dedicat regelui franc merovingian Theuderic / Theoderich I (511-533/534), în care recomandă insistent fierberea cărnii. Autorul își începe lucrarea cu următoarele precizări: *am încercat, pe cât am putut, să fac o prezentare generală, urmând intrucțiunile experților medicali. Sănătatea oamenilor se bazează, în primul rând, pe tolerabilitatea alimentelor* [...] *dacă nu sunt fierte în mod corespunzător, produc dureri de stomac și de abdomen* [...] *și provoacă ulcere.* [...] *Pe de altă parte, dacă mâncarea este pregătită corespunzător, ea este distribuită bine și plăcut* [...] *Aceasta este starea de sănătate. Oricine are grijă de el însuși în acest fel nu are nevoie de niciun remediu* [16].

---

[13] Girolamo Arnaldi, *Italy and its Invaders,* translated by Antony Shugaar, Cambridge/Massachusetts, London/ England, Harvard University Press, 2005, p. 30-53.

[14] G. W. Bowersock, Peter Brown, Oleg Grabar (eds.), *Interpreting Late Antiquity. Essays on Postclassical World*, Harvard University Press, 2001, p. 125-126.

[15] Titlul complet fiind *De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula*.

[16] http://de.mittelalter.wikia.com/wiki/De_observatione_ciborum.

S-a irosit multă cerneală atât în privința tratatului, cunoscut azi doar datorită unor copii târzii, cât și în privința autorului, pe care unii îl cred a fi fost fie ambasadorul lui Teodoric cel Mare, regele ostrogoților, fie solul împăratului bizantin Anastasius la Curtea regilor franci – niciuna dintre ipoteze nefiind însușită în totalitate până azi[17]. Este posibil ca prima să fie mai aproape de adevăr, în sensul că, după ce a părăsit Bizanțul – benevol ori obligat, trimis în exil[18] –, Anthimus să fi ajuns mai întâi la Curtea ostrogotă de la Ravenna, iar numai după aceea la cea francă a Merovingienilor. Se presupune că medicul grec nu a învățat latina elevată, predată la una din școlile constantinopolitane, ci și-a însușit *latina târzie,* nu se știe cum, un reper fiind folosirea în exces a prepoziției urmată de acuzativ, când, într-o formulă elegantă, prepoziția este evitată: *ad gloriosissimum theudoricum* în loc de *gloriosissimo theudorico*[19]. Indiferent de statutul său diplomatic, existent ori inexistent, medicul Anthimus este privit ca inițiatorul unui curent ce va înflori mai târziu, în Renaștere, ce consta în notarea unor considerații, aparent doar personale, privind dieta, gătitul și consumul alimentar[20].

Nefiind un descendent aristocratic roman, unul care să ţină la eleganţa limbii native, Anthimus a împănat textul cu termeni uzuali ai timpului și spațiilor geopolitice în care a trăit, motiv pentru care, în tratatul său, se întâlnesc cuvinte ori expresii germanice, grecești ori celtice[21]. Unde a învățat Anthimus latina? În Italia ostrogotă și longobardă, spun specialiștii, deoarece formulări precum *nam non* în loc de *sed non*, din textul său, se găsesc doar în latina documentelor oficiale longobarde (nu și în anale)[22]. Unde și-a scris medicul Anthimus tratatul gastronomic sub formă de scrisoare? Conform unor opinii, nu în regatul franc; în fraza sa, *de crudo vero larido quod solent ut audio domni franci comedere* [...], atenția cade pe *ut audio,* care

---

[17] John Wilkins, Robin Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World,* Wiley Blackwell, 2015, p. 380.

[18] Malchus, Historia, în I. Bekker, B. G. Niebuhr (eds.), Dexippi, Eunapii, Petri Patricii, Prisci, Malchi, Menandri, Historiarum quae supersunt, Bonn, 1829, p. 238; Istoricul bizantin Malchus vorbește despre evenimentele întâmplate în vremea împăratului de la Constantinopl, Zenon, care, după ce l-a învins pe uzurpatorul Basilicus, a primit soli din Occident, inclusiv de la Romulus Augustulus *fiul lui Orestes.* Zenon însă trebuie să fațǎ față unor comploturi acasă la el, în imperiu. În acest context, probabil ca participant la un complot, se poate vorbi despre trimiterea lui Anthimus în exil, dar, cu toate acestea, rămânem la nivelul supozițiilor în cazul său. Jiri Šubrt, *Hagiografic romance: novelistic narrative strategy in Jerome's Lives of Hermits*, în Marilia P. Futre Pinheiro, Gareth Schmeling, Edmund P. Cueva, *The Ancient Novel and the Frontiers of Genre*, 2014, p. 205-214, la p. 210 și 213.

[19] Veerle Pauline Verhagen, The Non-Latin Lexis in the Cooking Terminology of Anthimus' De Observatione Ciborum, Universiteit Leiden, 2016, p. 3.

[20] Edwin Clarke, *Anthimi de Observatione Ciborum ad Theodoricum Regem Francorum Epistola,* edited and translated by Eduard Liechtenhan, Berlin, Academy od Sciences, 1963, în „Cambridge Journal. Medical History", 8 (2), April 1964, p. 196. Longobardul Paulus Diaconus (cca. 720–799), în a sa *Istoria longobarzilor,* scrisă în latină, menţionează şi câteva cuvinte în limba natală, precum *lama* ('iaz'), *feld* ('câmp') sau *bandum* ('flamură'), dar cum acestea nu se subsumează temei noastre, nu insistăm (Paulus Diaconus, *Istoria longobarzilor,* text bilingv, traducere, notă introductivă, tabel cronologic, note şi postfaţă de Emanuel Grosu, Iaşi, Polirom, 2011, p. 33, 38, 43)

[21] Verhagen, *op. cit.*, p. 1.

[22] N. J. Adams, *Bilingualism and the Latin Language,* Cambridge, Cambridge University Press, 2003, p. 443. În a sa *Historia Langobardorum,* Paulus Diaconus (cc. 720–799) menţionează numele lui Cassiodor, Dionisie Exiggul, Priscian ori Sf. Benedict, aceştia find priviţi ca cei care le-au furnizat longobarzilor mijloacele necesare unei rapide civilizări: administraţia, normele unei limbi scrise, cadenţa timpului liturgic, o nouă spiritualitate (Paulus Diaconus, *op. cit.,* p. 392).

sugerează că a auzit, nu a văzut, că francii mănâncă slănina crudă (*crudo vero larido*) cu mare plăcere, fiind considerată de ei o delicatesă. În acest sens, se consideră că *epistola* era privită de autor ca un fel de scrisoare de acreditare la Curtea regelui franc, bazată pe cunoștințele sale medical-gastronomice. Conform altor opinii, exilatul grec se afla deja la Curtea merovingiană, altfel nu s-ar explica faptul că el se autointitulează *legatus* (trimis, sol, ambasador)[23]. În plus, formulări precum *de piscium ratione que in his partibus sunt* ('felurile de pește care sunt în aceste părți'), în loc de *illis partibus* ([în] 'acele părți') ar fi un argument în favoarea acestei supoziţii. În plus, după menționarea existenței peștilor *care sunt în aceste părți,* urmează o listă a lor, una cu nume locale ciudate, denotând că autorul îi știe deoarece cunoaşte acele meleaguri. Cele două ipoteze privind locul în care a fost scrisă *epistola* rămân deschise, deoarece atât ostrogoţii, cât şi francii au introdus cuvinte din limbile lor în textele latine, or este dificil, dacă nu chiar imposibil de stabilit originea acelor cuvinte germanice de împrumut[24]. Însă, când Theuderic/Theoderich I şi-a dorit să afle de la Anthimus mai multe despre *mores* ale Antichității clasice (cu sensul de *obiceiurile,* nu de *moravurile* „romane"), regele franc se referea la Curtea ostrogotă de la Ravenna, cea a lui Theodoric cel Mare (471-526), unde activau personalităţi ale veritabilei lumi romane, cum au fost Boethius – născut la Roma, ajuns, înaintea tragicului său sfârşit, *Consul ordinarius sine collega*, apoi *Magister officiorum,* funcţia administrativă supremă – ori discipolul său, Cassiodorus, devenit secretarul particular al regelui[25]. Despre fiica lui Theodoric, Amalasuntha (regină a ostrogoților între 526-534) se știe că a fost puternic influențată de vechea cultură romană, fiind cunoscătoare de latină, greacă şi gotică[26], motiv pentru care i-a oferit fiului ei, Athalaric, tânărul rege al ostrogoților, o educație rafinată, cu o puternică înclinație spre literatura clasică. Nobilii ostrogoţi au exercitat presiuni asupra Amalasunthei pentru ca vlăstarul regal să fie crescut în tradiţiile lor războinice. Cu alte cuvinte, nu una în care dăinuia rafinamentul gastronomic, împrumutat de la romani, ci alta, în care apucăturile luptătorului ostrogot de a *se arunca asupra hranei precum lupul asupra prăzii,* erau demne de urmat[27]. Rezultatul a fost dezastruos,

---

[23] Pierre Flobert, *Le Latin à la cour de Clovis selon Anthime*, în H. Petersmann, R. Kettemann (eds.), *Latin vulgaire - latin tardif. Actes du V^{e} Colloque international sur le latin vulgaire e tardif*, Heidelberg, Universitätsverlag, 1997, p. 20.

[24] Verhagen, *op. cit.*, p. 6.

[25] Adrian Agachi, „*Mângâierile*" *poetice ale lui Boethius,* în „Ziarul Lumina", 18 ianuarie 2010. (http://ziarullumina.ro/mangaierile-poetice-ale-lui-boethius-34992.html).

[26] Filologii susțin că a existat o singură limbă gotică, una cu două dialecte, ostrogot, în Italia, respectiv vizigot în Spania. Dialectul din Italia va intra în declin nu numai din cauza înfrângerilor militare ale ostrogoților în fața francilor, ci și datorită faptului că ostrogoții vor fi asimilați de populația romanică din peninsulă, mai numeroasă și cultural superioară. Cuvântul *gotic* este o creație a secolului al XV-lea italian, epocă în care, pentru umaniștii Renașterii, *gotic* era similar cu *barbar*: Flavio Biondo, in a sa *Italia Illustrata*, din 1531, a presupus că expresia ar fi fost o creație a lombarzilor, care au invadat Italia în secolul al VI-lea (Fausto Cercignani, *The Elaboration of the Gothic Alphabet and Orthography,* în „Indogermanische Forschungen" nr. 93, 1988, p, 168-185).

[27] Thomas S. Burns, *A History of the Ostrogoths,* Bloomington and Indianapolis, Indiana University Press, 1991, p. 108. Se știe, din izvoarele istorice, că lumea aristocraţiei ostrogote făcea apel la legile romane (ce coexistau, după opiniile juriştilor de azi, cu cele gotice). Un scurt exemplu: un papirus datat 6 decembrie 557, din *Acta* oraşului Rieti de pe *Via Salaria,* prezintă cazul lui Gundihild, văduva lui Gundahald, care face apel la curia din Rieti spre a găsi un epitrop pentru fiii săi, Lendarit şi

Athalaric, ajuns la tron la vârsta de zece ani, în 526, a căzut în patima beției, distrugându-și sănătatea și murind tânăr, în 534[28].

În continuare ne propunem o selecţie a termenilor non-latini întâlniţi în opera lui Anthimus, în *De observatione ciborum*, cu precizarea că au fost identificate 17 astfel de cuvinte în textul discutat[29].

Afratus; din greacă (*afratus grece quod latine dicitur spumeo* – „în greceşte *afratus*, care în latină se numeşte *spumeo*"; de fapt *spumeum*). Ar fi vorba despre suflé cu albuş bătut spumă. Cuvântul, scris în felul acesta, nu se regăseşte în nicio altă sursă, dar nu înseamnă că nu ar fi existat în vremea lui Anthimus. Episcopul hispanic Isidor de Sevilla (560-636) scrie *aphratum,* traducându-l prin *spumeum*[30]*.*

Alfita; din greacă (*fit etiam de ordeo opus bonum quod nos greci dicimus alfita* – „o mâncare bună, pe care noi, grecii, o numim *alfita* fiind făcută cu orz"). O mâncare de orz, probabil o supă de orz. Echivalentul în gotică pentru *alfita* ar fi fost *fenea.* Contextul sugerează că Anthimus a introdus termenul grecesc nu pentru că ar fi fost necesar, ci pentru că i s-a părut interesant, fiind el însuşi grec[31].

Bradonis; germanic (*si assatum fuerit ad horam quomodo brad(r)onis* – „dacă este proaspăt prăjit, cum ai face o friptură"). Probabil un fel de friptură, o îmbinare de carne şi şuncă; posibil din francă, de la *brado*, cuvânt neîntâlnit în latină înainte de Anthimus; în proto-germanică – neatestată prin intermediul unui text, ci construită prin metode comparative – **bræda* sau **breda*[32], în germana medie *brâde,* respectiv *braon* în franceza veche şi în cea medie[33].

Se presupune că este vorba despre o moștenire din limba proto-indo-europeană (PIE) sub forma de **bhreh1-*[34].

Landerit, cărora trei nobili cu nume gotice – Aderit, Rosemund, numit şi Taffo, respectiv Gunderit – i-au răpit pământurile. Ca răspuns la solicitarea Gundihildei, curia din Rieti desemnează un anume Flavianus, astfel ca *adevărul să vină la lumină, iar hotarele să fie corect trasate* (*Ibidem,* p. 135).

[28] Primul gest politic al Amalasunthei a fost cel de a încerca o reconciliere cu SPQR (*Senatus Populusque Romanus*; 'Senatul şi poporul roman'), relaţii grav afectate de atitudinea regescului ei tată. Un susținător al Amalasunthei a fost Cassiodor, care, în epistolele sale, a insistat asupra acestei schimbări de atitudine politică – a reginei și a minorului Athalaric, nu și a nobilimii ostrogote, adăugăm noi – petrecută la Curtea din Ravenna (Ferdinand Gregorovius, *Geschichte der Stadt Rom im Mittelalter vom V. bis zum XVI. Jahrhundert*, s. l., e-Artnow, 2014, ediție nepaginată).

[29] Verhagen, *op. cit.,* p. 43.

[30] *Ibidem,* p. 13.

[31] *Ibidem,* p. 13-14.

[32] *Dialekte, Konzepte, Kontakte,* Ergebnisse des Arbeitstreffens der Gesellschaft für Sprache und Sprachen, GeSuS e.V., 31. Mai – 1. Juni 2013 in Freiburg/Breisgau, în „Sprache & Sprachen", Sonderheft 2014, p. 36.

[33] Verhagen, *op. cit.,* p. 17.

[34] *Ibidem,* p. 18. *Este astăzi* o "*communis opinio*" *să se afirme că limbile europene au evoluat și dezvoltat* "*in situ*" *pe continentul nostru, cu toate că existența migrațiilor a dus la fragmentarea ori chiar dizlocarea lor.* Desigur, ar fi absurd să vorbim despre *o limbă,* una pre-indo-europeană (PIE) unitară, în schimb se poate vorbi despre un *dialect continuum*, adică despre o arie cultural-geografică în care existau mai multe dialecte. La nivelul mileniului al II-lea î. Hr., are loc așa-numitul *proces de cristalizare a limbilor europene,* unul dintre argumentele în favoarea acestei cristalizări fiind apariția unui element nou, anume opoziția masculin/ feminin (Carlos Quiles, Fernando Lopez-Menchero, *A Grammar of Modern Into-European,* Badajoz, Indo-European Language Association, 2012, p. 57–59).

Cracatiu; probabil celtic (*de pisce cracatiu caro fortior est* – „carnea de sturion este destul de tare”). De reținut că la familia sturionilor solzii sunt înlocuiți cu granule osoase, amplasate sporadic pe toată suprafața corpului, formând șiruri longitudinale de scuturi osoase[35]. Cercetătorii care admit varianta celtică presupun o legătură cu *cairgeach* („tare”) din irlandeză – *cairrcech* în irlandeza veche. Ar mai fi *creigiog* (cu sens iniţial de „stâncos”, „abrupt”) în galeză, dar această variantă pare a pierde teren în faţa galezului *crag* („crustă tare”). Cuvântul *cracatiu,* cel puţin aşa scris, nu se întâlneşte decât la Anthimus. Specialiştii au optat pentru *sturion* luând ca reper forma *cragacus* dintr-un glosar latin-anglo saxon, de la sfârşitul secolului al VIII-lea, în care dă *styria* („sturion”) ca echivantul denumirii latine. Cuvântul *cragacus*, apare în mai multe variante, precum *creacum*, *creatum* şi *creatium* în care se poate observa pierderea lui *c* intervocalic[36].

Fenea; din gotică, cu sensul: mâncare de orz, probabil o supă de orz, cuvânt pe care l-am întâlnit la *alfita* (*fit etiam de ordeo opus bonum quod nos greci dicimus alfita* [...] *gothi vero barbarice fenea* – „o mâncare bună din orz, pe care noi, grecii, îl numim *alfita* [...] în limba străină a goţilor *fenea*”. Desigur, se ridică întrebarea, de ce autorul a ţinut să menţioneze acest fel de mâncare? Posibil, ca să-i arate gazdei france nu doar că are cunoştinţe de limbă gotică, ci chiar poate sugera o delicatesă peninsulară cu statut de noutate în lumea francilor[37]. Desigur, exemplele ar putea continua, dar nu acesta este scopul demersului nostru.

Toate mențiunile ori considerațiile de mai sus ne determină să acordăm mai puţin credit celor care susţin că tratatul lui Anthimus este ultima carte de bucate din Antichitatea clasică şi să ne raliem celor care văd în el primul tratat de profil din zorii Evului Mediu.

Începând cu secolul al IX-lea, se produce o schimbare a percepțiilor gastronomice în Europa Occidentală, un reper fiind faptul că dispare *garum,* atât de căutat în Antichitatea clasică, el lipsind din actele regale care garantau comercializarea produselor destinate alimentării mănăstirii Corbie. Informația este importantă datorită faptului că vorbim despre o abație regală fondată în secolul al VII-lea de regina Balthild (sanctificată ulterior ca Sfânta Balthild), văduva regelui franc Clovis al II-lea și mama a trei regi, Clotar al III-lea, Childeric al II-lea și Theuderic al III-lea[38]. Este adevărat că întâlnim *garum* în listele de rețete medicale ale timpului, dar acest fapt nu este o garanție a folosirii sale din moment ce *în aceste rețete se copia orbește din altele, mult mai vechi.* În schimb, în Imperiul Roman de Răsărit, ulterior Bizantin, *garum*-ul era pe mai departe produs de consum, căci

---

[35] *Familia sturionilor-acipenseridae*, în http://www.novarainvest.ro/familia-sturionilor-acipenseridae.

[36] Verhagen, *op. cit.,* p. 21-22.

[37] *Ibidem,* p. 25.

[38] Legenda hagiografică spune că Sfânta Balthilda ar fi fost, după toate probabilitățile, ruda regelui Ricberht din East Anglia, ultimul suveran păgân din acel regat, dar informația nu corespunde adevărului istoric. Sub raport hagiografic, afirmația – nu informația – trebuia să aibă efect ca exemplu al succesului creștinismului asupra păgânismului în rândul elitelor premedievale (Shawn Madigan, *Mystics, Visionaries, and Prophets*: *A Historical Anthology of Women's Spiritual Writings,* Augsburg Fortress. Minneapolis, 1998, p. 60). Ultimul rege longobard, Desiderius, împreună cu soţia sa, Ansa, trimişi la mănăstire de Carol cel Mare, după ce le-a desfiinţat regatul, în 774, va muri la Corbie (Paulus Diaconus, *op. cit.*, p. 376).

longobardul Liutprand, episcop de Cremona, ambasadorul împăratului Otto al II-lea (din 961 rege al Germaniei; 973-983 împărat al Sfântului Imperiu) și-a exprimat dezgustul fățiș față de un astfel de produs[39].

Atitudinea lui Liutprand de Cremona trebuie privită cu circumspecție, dacă avem în vedere că el s-a manifestat, în toate misiunile sale diplomatice la Constantinopol, ca adversar al Bizanțului, în ciuda faptului că atât tatăl, cât și tatăl său vitreg fuseseră ambasadori acolo. După o primă rundă de negocieri eșuate, la care Liutprand are partea sa de vină[40], se ajunge la o alianță dinastică între Sfântul Imperiu Romano-German și Bizanț, în sensul că Otto al II-lea se va căsători cu Theophano. Nu era chiar prințesa scontată de Curtea ottoniană, deoarece ea nu a fost o *porphyrogenetă* ('născută în purpură': fiică de împărat), ci doar o *nepsis* (nepoată) a basileului Ioan Tzimiskes – fiica Sofiei Focaina, verișoara lui Tzimiskes și a lui Constantin Skleros, cumnatul aceluiaș Tzimiskes –, ea ajungând în Occident în 972[41]. În contextul temei noastre, Theophano este importantă pentru criticile pe care cronografii i le-au adus, anume că a introdus furculița în Europa Occidentală, adică *a folosit o furcă cu doi dinți de aur pentru a-și duce mâncarea la gură*[42]. Din perspectivă modernă, însă, vremea dinastiei ottoniene este considerată epoca istorică a primei influențe bizantine asupra Europei Occidentale.

[39] Wilkins, Nadeau, *op. cit.,* p. 381.

[40] Liutprand este autorul lucrării *Antapodosis* (‚Răzbunare'/ ‚Cartea răzbunării'**)**, aparent doar o satiră, în fapt, o narațiune istorică relatând în special evenimente din Italia anilor 887–949, compilate în scopul de a se răzbuna pe regele Berengar al II-lea şi soţia acestuia Willa de Toscana, un rege care îşi trădează aliaţii şi o regină care o mutilează pe Adelaida, fiica, nora şi văduva ultimilor trei regi ai Italiei. Liutprand a fost secretarul lui Berengar al II-lea, devenind apoi cancelarul acestuia, calitate în care a fost trimis în misiune diplomatică în Bizanţ, la Curtea lui Constantin al VII-lea Porfirogenetul (Ross Balzaretti, *Liutprand of Cremona's sense of humor,* în Guy Halsall (ed.), *Humor, History and Politics in Late Antiquity and the Early Middle Ages,* Cambridge, Cambridge University Press, 2004, p. 114–126). În *Relatio de Legatione Constantinopolitana,* Liutprand vorbeşte despre misiunile sale neplăcute (de fapt, ratate) de la Constantinopol, opera aceasta fiind considerată poate cea mai plastică și mai plină de viață scriere de acest gen din secolul al X-lea. Descrierea în detaliu a Orașului lui Constantin, a Curții imperiale, cu ceremoniile și banchetele aferente, este o sursă de mare valoare, cu tot subiectivismul și cu toată ostilitatea autorului la adresa lumii bizantine, care îi consideră pe „greci" efeminaţi, vicleni şi slabi (John Block Friedman, Kristen Mossler Figg, *Trade, Travel and Exploration in the Middle Ages,* New York, Routledge, 2000, p. 201; cf. B. Scott (ed.), *Bishop of Cremona Liudprand*: *Relatio de Legatione Constantinopolitana,* Bristol Classical Press, 1992).

[41] Pauline Stafford, Queens, Concubines and Dowagers, The King's Wife in the Early Middle Ages, London, Batsford, 1983, p. 90 și 105.

[42] *Theophano - Holy Roman Empress,* in „History of the Royal Women", 20 decembrie 2016. (https://www.historyofroyalwomen.com/theophano/theophano-holy-roman-empress/

Universul Renaşterii italiene

Literatura gastronomică a apărut mai întâi în Italia secolelor al XIII-lea și al XIV-lea, răspândindu-se apoi în celelalte țări europene. A fost un proces evolutiv de durată, în timpul căruia patrimoniul culinar al Romei antice a fost înlocuit de cel medieval. *Bucătăria fină* a Evului Mediu a devenit oarecum continental-europeană din cel puțin două motive: pe de o parte, nobilimea, cultivând arta vânătorii, era mândră să prepare și să consume vânatul doborât prin îndemânare proprie, la care adăuga și consumul de pește, fie din heleșteiele nobiliare, fie din râurile care traversau domeniile; pe de altă parte, demnitarii, care, trecând de la Curte senorială la alta, (a)duceau cu ei informații despre realitățile gastronomice pe care le experimentaseră în alte părți. Cărțile de bucate sunt, în primul rând, literatură, afirmă specialiștii, motiv pentru care arhivarea, respectiv revalorificarea rețetelor medievale a ajuns azi la stadiul de artă. Astfel, pentru a găsi o rețetă de epocă – spre exemplu, cereale preparate în diferite moduri cu lapte, adică o delicatesă a timpului –, cercetătorul este obligat să parcurgă pagini de informații minore. În plus, literatura medievală didactică de profil insistă, preventiv, împotriva *lăcomei pântecelui* – în limbaj peninsular, asupra „păcatului gâtului" (*peccato di gola*; termen apărut în ultimul sfert al secolului al XIII-lea) –, ori pentru moderație (*ni trop mangiar ni poco, ma temperadhamente*; sfârșitul secolului al XIII-lea)[43]. Informații despre ce se mânca sau ce nu era recomandabil să se consume găsim în tratatele de medicină și în cele despre dietă, în care se întâlnesc subiecte care azi sunt privite ca făcând parte din domenii diferite. Nu este o coincidență că, spre exemplu, *Liber de coquina* (aprox. 1250-1300) are ca sursă un manuscris care cuprinde, în prima sa parte, informații chirurgicale de la Henri de Mondeville (cca. 1260-1316), considerat părintele chirurgiei franceze de la începutul secolului al XIV-lea, ori *Regimen sanitatis,* din 1280[44]. Date despre acest gen de „cărți compozite" sunt oferite de tarifele vamale ori de notițele unor comercianți, precum Francesco Balducci Pegolotti, negustor și politician florentin, autorul tratatului *Practica della mercatura,* la care a lucrat între 1335 și 1343[45].

Literatura gastronomică a epocii are ca reper trei cărți de bucate, prima fiind *Liber de coquina,* un text miscelaneu de la începutul secolului al XIV-lea, dedicat lui Carol al II-lea d'Anjou, regele de Neapole (1285-1309), în ultimii săi ani de domnie. A doua carte de bucate este *Libro della cocina Bolognese*, scrisă în dialect toscan pe baza unui text angevin, iar a treia se numeşte *Libro per cuoco,* autorul fiind un anonim veneţian de la sfârşitul secolului al XIV-lea. Mai sunt şi alte texte minore, cum ar fi *Frammenti di un libro di cucina del secolo XIV* ('Fragment dintr-o carte de bucate din secolul al XV-lea') – suntem în *Quattrocento,* adică în secolul al XV-lea, în

[43] Frankwalt Möhren, *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, University Publishing, 2016, p. 12-13.
[44] Un exemplar din *Regimen sanitatis,* tipărit de Johann Bämler la Augsburg, în 1476, se găsește la Biblioteca Batthyaneum din Alba Iulia (Elena-Maria Schatz, Roberina Stoica, *Catalogul colectiv al incunabulelor din România,* CIMEC – Institutul de Memorie Culturală, 2007, p. 331).
[45] Möhren, *op. cit*., p. 14.

coordonatele noastre, cel al *Renașterii timpurii.* Secolul al XVI-lea a fost martorul apariției a două importante cărți de bucate, prima numindu-se *Libro de arte coquinaria,* un adevărat ghid tehnic privind gătitul, autorul fiind Maestro Martino din Como, *cheful* patriarhatului de Aquileia, în timp ce a doua a fost *De honesta voluptate et valetudine* a lui Bartolomeo Platina, care a transformat informațiile oferite de Martino din Como într-o autentică doctrină culinară. Scrisă, după toate probabilitățile, în jurul lui 1450 – originalul păstrându-se la Biblioteca Congresului din Washington D. C. –, cartea acelui Maestro Martino a fost cel mai complet și sistematic tratat gastronomic din epocă, motiv pentru care a și fost intens plagiată. Astfel, apare la Veneția un text aproape identic, de *Maestro Giovanni de' Rosselli, francese,* tipărit în 1516, apoi în 1517, sub titlul *Opera nova chiamata „Epulario"* după care a fost retipărit în şaptesprezece ediţii până la mijlocul secolului al XVIII-lea, când a fost înlocuit cu „originalul" său, menţionat mai sus.

Bartolomeo Platina (pe numele său adevărat Bartolomeo Sacchi: 1421-1481)[46] l-a admirat mult pe Maestro Martino, afirmând că era cel mai bun cunoscător în materie de gastronomie din epocă. *De honesta voluptate et valetudine* va vedea lumina tiparului în Roma anului 1474, în latină, tipograful fiind *Udalricus* (sau *Uldericus*) *Gallus alias Hann Alamanus*, adică germanul, venit probabil din Ingolstadt, Ulrich Han[47]. Este prima carte de bucate care a circulat în întreaga Peninsulă Italică, după care se va tipări o ediție italiană la Veneţia, în 1487 – în oficina[48] lui Laurentius de Aquila şi Sibylinus Umber[49] –, urmând a cunoaște alte ediţii, în franceză, germană și engleză[50]. Unul dintre motivele pentru care lucrarea a apărut iniţial la Roma, în Statul Papal, se datorează lui Platina însuşi, acest erudit provenit din medii modeste, ajuns profesor la Mantua, la Curtea marchizilor Gonzaga. După un stagiu la Florenţa, Bartolomeo Platina îl va urma pe princiarul său discipol, Francesco Gonzaga[51], la Roma, când acesta va fi ridicat la demnitatea de cardinal de către

---

[46] Numele Platina îi vine de la localitatea sa de baştină, Piadena, actualmente în provincia Cremona.

[47] Mary Kay Duggan, *Italian Music Incunabula. Printers and Type,* Berkeley, Los Angeles, Oxford, University of California Press, 1992, p. 80.

[48] În lumea medievală a cărţii, *officina* însemna tipografie, atelier tipografic (de exemplu, *officina Sylvani Otmani,* însemna „[tipărită] *în tipografia lui Silvan Otman*" (Constantin Ittu, *Instantia crucis,* Sibiu, Editura Andreiana, Editura Universităţii „Lucian Blaga", 2017, p. 234).

[49] Malcom Walsby, Natasha Constantinidou, *Documenting the Early Modern Book World*, Leiden, Boston, 2013, p. 399; Robin Healey, *Italian Literature before 1900 in English Translation. An Adnotated Bibliography 1929-2008,* Toronto, Buffalo, London, University of Toronto Press, 2011. p.324.

[50] *Renaissance Gastronomic Literature* în http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/books-italian-cuisine/renaissance-gastronomic-literature-1.aspx.

[51] La solicitarea lui Albert al III-lea, principe elector de Brandenburg, unchiul lui Francesco Gonzaga, papa Pius al II-lea îl va ridica pe nobilul mantovan adolescent la rangul de cardinal, evenimentul fiind consecinţa prezenţei papale timp de opt luni la Mantua şi găzduirea sa la familia Gonzaga. Prezenţa a fost prilejuită de conciliul ţinut acolo în 1459 – un an după alegerea lui Pius al II-lea ca papă – şi a cărui *lineamenta* (temă) a fost pericolul otoman după căderea Constantinopolului din 1453. Participarea cardinalului Bessarion – bizantinul Basilios, născut la Trapezunt, unul dintre autoexilaţii care au contribuit la Renașterea italiană – a avut rolul de a accentua dramatismul situaţiei politice a momentului. (Harald Zimmermann, *Papalitatea în Evul Mediu. O istorie a pontifilor romani din perspectiva istoriografiei*, Iaşi, Polirom, 2004, p. 197-198). Principele elector de Brandenburg era unchiul lui Francesco Gonzaga datorită faptului că sora sa, Barbara, a fost mama viitorului cardinal, în urma căsătoriei acesteia, la 11 ani, cu marchizul Luigi al III-lea Gonzaga. Barbara a fost, în acelaşi

umanistul papă Pius al II-lea (Enea Silvio de' Piccolomini). Din 1475, în timpul pontificatului lui Sixtus al IV-lea – pontiful roman care va purta o corespondență cu Ștefan ce Mare al Moldovei –, Platina va activa ca prefect al Bibliotecii Pontificale din Roma[52]. Succesul cărţii lui Platina s-a datorat modului inedit în care autorul a decis să abordeze subiectul, căci întâlnim precupări de la cele privind arta culinară, la cele de nutriţie, siguranţă şi etică alimentară, fără a fi neglijate aspecte privind *purificarea pătimirilor noastre*[53] printr-un comportament individual adecvat. Era, desigur, vorba despre *plăcerea onestă,* cea bazată pe măsură și echilibru în demersurile omului Renașterii, în care gândirea medicală se împletea cu reflecția filosofică. Ca să înţelegem mai bine demersurile lui Bartolomeo Platina, trebuie să reţinem că l-a avut dascăl, în Florenţa familiei Medici, pe umanistul Ioannis Argyropoulos (Giovanni Argiropulo în italiană, cca. 1415-1487), unul dintre învățații care au părăsit Imperiul Bizantin în faţa pericolului otoman. Argyropoulos, traducătorul pe sol italic al lui Aristotel din greacă în latină, era pe atunci şeful Catedrei de greacă a Universităţii Florenţa, unde a predat între 1456 şi 1471 nişte cursuri *inaudita* ('nemaiauzite')[54], cum a afirmat unul dintre discipolii săi. Pentru tema noastră este suficient să amintim doar că Argyropoulos şi-a început lecțiile despre Aristotel în cetatea florentină cu *Etica nicomahică,* lucrare în care Stagiritul afirmă că omul virtuos nu poate fi nici mediocrul, nici oportunistul, ci omul superior; depinde de individ să fie bun sau rău, virtuos sau nu, căci el are libertatea alegerii[55]. Cu Ioannis Argyropoulos avem un exemplu al rolului jucat în Renașterea italiană de bizantinii autoexilaţi, care au adus cu ei, în noua patrie, tradiţia filosofică a vechii Elade, păstrată, îmbogăţită şi, în acelaşi timp, filtrată de lumea Răsăritului constantinopolitan[56].

Din punct de vedere gastronomic, *Libro de arte coquinaria* şi *De honesta voluptate et valetudine* sunt primele tratate în care apare zahărul în bucătăria italiană, considerat un *nou condiment,* de obicei în combinaţie cu o serie de mirodenii. În plus, preparatele pe bază de unt ale lui Martino de Como – dezvoltate iniţial în Europa de Nord –, cu rolul de a înlocui mâncărurile excesiv de condimentate, vor fi acceptate de bucătăria italiană, ca apoi, în decusul secolelor, să îşi facă

---

timp, nepoata împăratului Sigismund de Luxemburg, iar, datorită înrudirii respective, seniorii de Gonzaga vor fi ridicaţi la demnitatea de marchizi de Mantua (Jiří Louda, Michael Maclagan, *Lines of Succession. Heraldry of the Royal families of Europe*, London, 1991, p. 257-258).

[52] Zimmermann, *op. cit.,* p. 158.

[53] Alexander Baumgarten, *Idei înrâuritoare ale lui Aristotel,* Bucureşti, Humanitas, 2012, p. 25.

[54] Arthur M. Field, *The Origins of the Platonic Academy in Florence,* Princeton, Princeton University Press, 1988, p. 123. Se pare că interesul pentru Aristotel al gânditorului bizantin nu l-a apropiat de Marsilio Ficino, fontatorul *Academiei platoniciene* florentine şi primul traducător renascentist al lui Plato în latină. Ficino îl menționează o singură dată pe Argyropoulos, afirmând că el l-a tradus pe Platon, în vreme ce Argyropoulos pe Aristotel. În schimb, bizantinul nu-l menționează deloc pe Ficino, cum nu-l pomenesc nici Alamanno Rinuccini sau Donato Acciaiuoli, primul, cel mai fidel, al doilea, cel mai entuziat discipol al lui Ioannis Argyropoulos (*Ibidem,* p. 124).

[55] Aristotel, *Etica Nicomahică,* traducere din limba elină de Traian Brăileanu, s. l., Antet Press, p. 12.

[56] Constance Blackwell, Sachiko Kusugawa (eds.), Philosophy in the Sixteenth and Seventeenth Centuries. Conversation with Aristotle, Routledge, 2016, p. 86; în *Introducere,* editorii afirmă că opera lui Diogenes Laertios, *Despre vieţile şi doctrinele filosofilor,* începe cu Thales din Milet, model pe care nu numai că l-au împrumutat umaniştii Renaşterii, ci este păstrat la cursurile introductive de filosofie antică de astăzi din universităţile britanice (*Ibidem,* p. 12).

prezenţa şi în alte zone europene[57]. Sobrietatea sugerată de Platina nu a trezit niciun interes în rândul aristocrației pentru care masa și mâncărurile erau privite ca unul dintre cele mai bune prilejuri de etalare a bogăției, a puterii ori a influenței. Un alt nume de referință în sfera educației culinare științifice a fost profesorul de medicină al universităților din Torino și Pavia, Pantaleone da Confienza (cca. 1420-post 1477), responsabil de sănătatea Casei de Savoia, familie ridicată în 1416 la rang ducal de împăratul romano-german Sigismund de Luxemburg[58]. Pantaleone da Confienza a fost autorul lucrării *Summa lacticinorum,* tipărită în 1477 de Jean Fabre di Langres (Giovanni Fabri) la Torino, capitala dinastiei savoiarde. Este prima monografie renascentistă tipărită despre lapte și produse, autorul având o experiență câștigată *pe viu,* în urma numeroaselor sale călătorii în Italia de Nord. În 1595, Giovanni Costeo (d. 1603), profesor la universitatea din Bologna, i-a urmat exemplul, publicând *De lactis serique natura, et in medicina usu,* editorul fiind Joanes Rossius (Giovanni de Rossi, librar şi editor), iar, prin aceasta, el a deschis calea pentru publicații specializate, orientate mai degrabă spre aspecte științifice ori tehnice și mai puțin spre gastronomie[59].

Battista Fiera (1450-1540), medic din Mantua (*theologus, medicus et poeta*)[60] face parte dintr-o nouă generație de autori, particularitatea constând în faptul că în opera sa, *Coena*: *delle virtù delle erbe e quella parte dell'arte medica che consiste nella regola del vitto* – apărută la Roma în jurul lui 1490 și editată de Eucharius Silber *alias* Frank, tipograf german din Wüzburg[61] – el descrie în latină, în stilul epigramelor lui Martial, soiuri întregi de fructe, legume, păsări, pești, produse obținute din carnea animalelor domestice, sosuri, arome, condimente și vinuri. În plus, cartea include consiliere dietetică și informații despre siguranța alimentară[62]. O adevărată personalitate în domeniu a fost Bartolomeo Scappi (cca. 1500-1570), gastronom şi autor care a fost în seviciul a nu mai puţin de şase papi în acelaşi interval de timp în care Michelangelo lucra la Capela Sixtină. Nu se ştie cu exactitate locul naşterii sale, ipotezele fiind Bologna, Veneţia sau Varese, în Lombardia. Se ştie, însă, că în aprilie 1536 se afla în serviciul cardinalului Lorenzo Campeggio, considerat un adevărat politician al timpului său, data de mai sus fiind chiar ziua banchetului oferit de înaltul ierarh în onoarea împăratului Carol Quintul. După moartea lui Campeggio, în 1539, Scappi va ajunge în anturajul altui cardinal, după toate probabilităţile, a cardinalului

---

57 *Renaissance Gastronomic Literature* în http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/books-italian-cuisine/renaissance-gastronomic-literature-1.aspx

58 Matthew Vester, Introduction:The Sabaudian Lands and Sabaudian Studies, în Matthew Vester (ed.), Sabaudian Studies: Political Culture, Dynasty, and Territory (1400-1700), Truman State University Press, 2013, p. 1.

59 Marina Bersano Begey, *Le cinquecentine piemontesi. Torino*, Torino, Tipografia Torinese Editrice, 1961, p. 160.

60 https://archive.org/details/bub_gb_Cc28KXUNjxIC

61 Patricia J. Osmond, *Pomponio Leto's Unpublished Commentary on Sallust*: *Five Witnesses* (*and More*), în Bettina Wagner, Marcia Reed (eds.), *Early Printed Books as Material Objects,* Proceedings of the Conference Organized by the IFLA Rare Books and Manuscripts Section, München, 19-21 August 2009, p. 135-149, la p. 135.

62 Dennis E. Rhodes, *The Early Editions of Baptista Fiera* în Anna Laura Lepschy, John Took, Dennis E. Rhodes (eds.), *Book Production and Letters in the Western European Renaissance,* London, The Modern Humanities Research Association, 1986, p. 234-244, la p. 234.

Rodolfo Pio da Carpi, umanist şi patron al artelor. Va lucra apoi pentru papa Paul al III-lea, care va muri în 13 noiembrie în 1549, prilej pentru Scappi de a da detalii asupra preparării felurilor de mâncare pentru cardinalii reuniţi în conclavul convocat să aleagă viitorul suveran pontif. Conclavul a durat aproximativ două luni, între 29 noiembrie 1549 şi 8 februarie 1549, iar autorul nostru descrie complexa procedură a meselor participanţilor, căci nu se punea doar problema surselor de hrană, ci şi cea a înlăturării pericolelor: otrăvirea, respectiv transmiterea mesajelor secrete celor adunaţi să delibereze într-un cadru izolat. Nu este mai puţin adevărat că Scappi nu suferă de modestie, deoarece sugerează că numai datorită excelentelor mâncăruri gătite de el au prelungit cardinalii conclavul atât de mult[63]. Cum am menționat deja, sobrietatea culinară sugerată de autori de prestigiu nu a trezit niciun interes în rândul principilor și seniorilor Renașterii, pentru care *banchetul* era prilejul cel mai nimerit spre a-și valorifica gustul, averea și puterea în fața supușilor, a dușmanilor ori a străinilor. Dacă dorim să-i „vedem” pe participanţii la banchetele secolelor respective – gazde şi oaspeţi, şiruri de servitori aducând mâncăruri felurite, dansatoare animând atmosfera – ar trebui să privim operele de artă cu acest subiect. Să privim, spre exemplu, *Bachetul lui Irod,* realizare a lui Filippo Lippi, din absida catedralei din Prato, în Toscana, cu Salomeea dansând în faţa lui Irod, de ziua acestuia, și ţinând în mâini capul lui Ioan Botezătorul[64]. Banchetul renascentist devenea un adevărat spectacol, menit să fie reper pentru multe dintre manifestările cotidianului. Spre exemplu, la banchetul nupțial al ducelui Ercole I d'Este al Ferrarei (1471-1505), căsătorit în 1473 cu Eleonora d'Aragona (de Aragon), fiica regelui Ferdinand I de Neapole (1458-1494), vesela fusese special turnată în argint suflat cu aur. Documentele vorbesc, de asemenea, despre două mii de piese de aur care au fost necesare spre a polei fripturile gătite comesenilor. Păsările, dintre care carnea de păuniță pare să fi fost una dintre cele mai gustate, au fost aduse scoțând flăcări din ciocuri, cu penele puse la loc, fapt ce a stârnit admirație. În plus, intrarea în sală, în același timp, a o sută de valeți purtând în jur de optzeci de tăvi de argint pline cu bunătăți [...] ținute în picioare, pe suporturi ingenios ascunse, adevărate cârduri de fazani, păuni, păunițe si alte asemenea rarități comestibile, reprezenta un adevărat spectacol[65].

Cu prilejul altor banchete, se aduceau păsări însoțite de pui, urmate de fazani, berze, mistreți ori căprioare gătite și aduse în plastice atitudini cinegetice. Nu au lipsit nici sculpturile din carne, inspirate, potrivit trendului vremii, din mitologia clasică; cu alte cuvinte, pe mesele convivilor au putut fi admirate scene precum cea în care Andromeda scapă de balaur ori cea a lui Orfeu cântând din harpă. Într-o următoare etapă a meselor, bomboanele le erau oferite invitaților in cutii special decorate de artiștii Curților senioriale, în timp ce dulciurile, adevărate sculpturi în zahăr, erau pictate de aceiași artiști, în cele mai diverse culori, reprezentând scene mitologice – *Laocoon cu fiii săi* sau *Hercule cu copilul in brațe* – ori busturi, fie de personaje ale Antichității, fie ale unor personaje prezente la ospăț. Or, toate astea trădează, pentru

---

[63] *Bartolomeo Scappi*, în „Cooksinfo.com”, 11.02.2006 (http://www.cooksinfo.com/bartolomeo-scappi).
[64] Alexandru Marcu, *Valoarea artei în Renaştere*, București, Editura Scrisul Românesc, 1942, p. 148. Reperul evanghelic al scenei este luat din Evangheliile după Matei (14, 6-11) şi Marcu (6, 21-28).
[65] Ibidem, p. 149.

noi, cei de azi, nevoia de artă a omului Renașterii, nevoie în care nu-i pasă că atinge *kitsch*-ul, în variile detalii ale cotidianului. Și, ca tacâmul să fie complet, nu de puține ori, banchetele se prelungeau cu spectacole teatrale, fapt care a generat o criză a teatrului autentic, de artă – *în ce fel s-ar fi putut aprecia o tragedie eschiliană, la sfârșitul sau în timpul unor asemenea banchete*? – dar aceasta este o altă temă, una care nu se subsumează subiectului acestei cărți[66]. Renașterea a cultivat arta recepțiilor și ca instrument al jocului diplomatic din Peninsulă. Însă, pentru a înțelege acest joc, o incursiune, fie și succintă, în păienjenișul alianțelor politico-dinastice din nordul italian ar fi binevenită. Ludovico il Moro Sforza, ducele de Milano (duce 1494-1499, mort în 1508 ca prizonier la francezi)[67], s-a căsătorit, în ianuarie 1491, cu Beatrice, fiica cea mică a lui Ercole I d'Este, duce de Ferrara. În schimb, fratele Beatricei, Alfonso d'Este, s-a căsătorit cu Anna Sforza, nepoata soţului ei, ceremonia de nuntă a celor doi fiind orchestrată de Leonardo da Vinci[68]. Adăugăm atât mariajul Isabellei d'Este, sora Beatricei și a lui Alfonso, cu marchizul de Mantova, Francesco al II-lea Gonzaga, cât și pe cel dintre Bianca Maria Sforza, sora mai mare a Annei Sforza, cu împăratul Maximian I al Sfântului Imperiu Romano-German[69]. Când Beatrice d'Este, soția aproape copil a ducelui Ludovico il Moro Sforza de Milano a efectuat o călătorie cu substrat diplomatic la Veneția[70], banchetul oferit de gazde pe o scenă, a cuprins, după mărturia Beatricei: *diferitele feluri de mâncare și dulciurile au fost aduse în sunetul trompetelor, însoțite de o mulțime nespus de mare de torțe. Înainte de orice, au fost aduse figurile Papei, Dogelui și a Ducelui de Milano, în armuri, precum și a Excelenței Voastre; pe urmă, Sfântul Marcu, Vipera si Diamantul* [aluzie la steme cu asemenea însemne heraldice] *și multe alte din zahăr colorat și poleit, cam trei sute de toate, odată cu o mare mulțime de cupe de aur și argint, care, cât era sala de mare, făceau un efect de neuitat. Între altele, am văzut o figură de zahăr a Papei, înconjurat de zece cardinali, care, se spunea că ar fi fost o anunțare anticipată a celor zece cardinali pe care Papa avea să-i facă în curând*[71]. Beatrice d'Este îi relata epistolar surorii sale, Isabella, spectacolul nunții rudei lor, Bianca Maria Sforza (sora Annei Sforza) cu împăratul Maximilian I, din 1493: *nu se vedea peste tot*

---

[66] *Ibidem,* p. 149-150. Pentru mai multe amănunte, de la gătitul și sufrageria din Renaştere, la cel privind amplasamentul bucătăriei ori cel al sălii de banchet, plus particularităţi ale orchestraţiei unei recepţii, cf. Katherine A. McIver, *Cooking and Eating in the Renaissance Italy*: *From Kitchen to Table,* Rowman & Littlefield Publishers, 2014.

[67] Depre conflictul armat dintre Ludovico il Moro și regele Franței, Ludovic al XII-lea a scris, pe scurt, și Machiavelli în capitolul al III-lea din *Principele* (N. Machiavelli, *Principele,* traducere din limba italiană cu o introducere de Sorin Ionescu, Roma, Instituto di Studi Filosofici; București, Societatea Română de Filosofie, s. a., p. 7-9).

[68] Richard Brown, *The Reception of Anna Sforza in Ferrara, February 1491*, în „Renaissance Studies", Vol. 2, nr. 2, Oct. 1988, p. 231-239.

[69] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p. 253-260.

[70] Să nu uităm că Veneția va ființa *Liga Sfântă* sau *Liga Venețiană*, în 1495, la inițiativa papei Alexandru al V-lea (catalanul Rodrigo Borgia; 1492-1503), alianță îndreptată împotriva hegemoniei Franței în Italia. Cu un an înainte, în 1494, papa a trebuit să folosească *pasajul Borgo*, un coridor secret între Vatican si Castelul San Angelo – fosta reședință papală, în Antichitate, mormântul lui Hadrian – spre a scăpa cu viață la invazia trupelor regelui Franței, Carol al VIII-lea de Valois (John E. Morby, *The Sobriquets of Medieval European Princes,* în „Canadian Journal o History/Annales Canadiennes d'Histoire", 13:1, 1978, p. 13).

[71] Marcu, *op. cit.,* pp. 150-151.

decât brocart de aur adevărat și de argint [...] *fără a mai vorbi despre mulțimea* felurilor de mâncare *purtate de numeroși servitori*[72]. La celălalt banchet nupțial, de la Innsbruck – unde împăratul Maximilian I își mutase Curtea, din 1490 –, prilejuit de ajungerea miresei la destinație, fastul nu a fost mai puțin orbitor. Printre altele, s-a păstrat amintirea unui pește *gigantic, monstruos, ca din povești,* care și-a făcut intrarea în sală în sunetul trompetelor, odată cu mireasa, cunoscută ca fiind o gurmandă fără pereche[73]. Ippolitta Maria Sforza, mătușa Biancăi Maria Sforza, s-a căsătorit, la nouăsprezece ani, cu Alfonso de Aragon, duce de Calabria, viitorul rege de Neapole, Alfonso al II-lea. Cum acesta a domnit între 1494 și 1495, iar Ippolita a murit în 1484, ea nu a fost încoronată regină niciodată. În schimb, a fost o regină a literelor, cu studii în greacă şi filosofie sub îndrumarea celebrului Constantin Lascaris, născut la Constantinopol, autoexilat în Italia, el însuși discipolul lui Ioannes Argyropoulos. Ippolita aducea cu ea, din ducatul de Milano – se născuse la Cremona – în regatul de Neapole, tradiţia unei bucătării extrem de rafinate, cu profesionişti în domeniu care şi-au fixat şi transmis în scris reţetele[74]. În schimb, prin intermediul unei cărţi de bucate manuscris de la sfârşitul secolului al XV-lea, *Cuoco Napoletano,* scris de un maestru rămas anonim al artei culinare napolitane, putem să întrezărim ce a întâlnit Ipolitta la Curte. Cele 220 de reţete ale manuscrisului oferă o idee asupra acelei zone de confluenţă dintre gastronomia sud-italică, tradiţională, şi cea rafinată a dinastiei catalane din Neapole. O gastronomie catalană cunoscută şi în restul Peninsulei Italice, în Roma pontificală în special, din considerente politico-diplomatice şi matrimoniale. Primul catalan care trebuie menţionat este cardinalul Alonso de Borja (Borgia; 1378-1458), devenit ulterior papa Calixtus al III-lea (1455-1458), care, în tinereţea sa, a fost secretarul lui Alfonso de Aragon, la Napoli. Nepotul lui Alonso, cardinalul Rodrigo de Borja (Borgia), a devenit vicecancelar la Sfântul Scaun (1456-1492), ca, în final, să ajungă papă sub numele de Alexandru al VI-lea (1492-1503). Neamul Borgia era din Jativa, în Valencia, fiind astfel supuşi ai dinastiei catalano-aragoneze, iar componenţii acestei familii au adus cu ei, în Italia, atât la Napoli, cât şi la Roma, bucătăria fină catalană[75]. Am menţionat, în rândurile de mai sus, atât căsătoria dintre Beatrice d'Este şi Ludovico il Moro Sforza, cât şi cea a lui Alfonso d'Este, fratele Beatricei, cu Anna Sforza, nepoata soţului ei. Anna era sora mai mică a Biancăi Maria Sforza, cea căsătorită în 1493 cu împăratul Maximilian I. După ce Anna Sforza a murit la naşterea copilului lor, Alfonso d'Este, ducele de Ferrara se va recăsători cu Lucrezia Borgia, fiica papei Alexandru al VI-lea – ea fiind la a treia căsătorie, prima cu Giovanni Sforza, conte de Pesaro, nepotul lui Ludovico il Moro[76] –, astfel că, prin intermediul unui mariaj cu substrat politic, bucătăria catalană se va

---

[72] *Ibidem,* p. 153.

[73] Robert de la Sizeranne, *Béatrice d'Este et sa Cour,* Paris, Hachette, 1923, p. 178.

[74] Katherine A. McIver, *Women, Art, and Architecture in Northern Italy, 1520-1580: Negotiating Power*, în „Renaissance Quarterly", vol. 59, nr. 4, Winter 2006, p. 1196-1198.

[75] Terence Scully, *The Neapolitan Recipe Collection. Cuoco Napoletano,* Ann Arbor, University of Michigan Press, 2000, p. 22.

[76] Amanda Tradwick*, The Marriages and Scandals of Lucrezia Borgia* (*1480–1519*), în „History and Women", 14 March, 2016 (http://www.historyandwomen.com/2011/12/lucrezia-borgia-1480-1519.html).

instala şi mult mai la nord de Roma, în zona fluviului Pad[77]. În ciuda unor astfel de legături dinastice, specialiştii în domeniu resping ideea unei bucătării fine omogene în Renaşterea italiană, ei identificând, în schimb, pe baza cărţilor de bucate, bucătării regionale: toscană, piemonteză, veneţiană, milaneză şi napoletană[78]. O altă uniune matrimonială de folos temei noastre este cea dintre Caterina de Medici şi regele Franţei, Henric al II-lea, din 1533, deoarece astfel s-a exportat bucătăria fină renascentistă din Italia în Franţa. Caterina a fost fiica lui Lorenzo al II-lea de Medici, duce de Urbino, nepotul papei Leon al X-lea (Giovanni di Lorenzo de Medici) şi a nobilei Madeleine de La Tour d'Auvergne, ruda regelui Francisc al Franţei (1515-1547)[79]. Odată ajunsă regină, ea s-a arătat extrem de nemulţumită de bucătăria de la Curtea lui Henric al II-lea, iar prin măsurile luate – introducerea gastronomiei florentine, separarea mâncărurilor sărate de cele dulci ori folosirea furculiţei la masă – Caterina de Medici este privită drept fondatoarea bucătăriei fine din Franţa[80].



[77] Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times,* London, 2004, p. 242.
[78] *Idem* (ed.), *Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays*, Nre York, London, 2002, p. XIII.
[79] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p.129-133.
[80] https://www.emmeti.it/Cucina/Toscana/Storia/Toscana.ART.36.it.html.

Ein new Kochbuch/

Das ist Ein grůndtliche beschreibung

wie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfůssigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret/ darzu von allem grůnen vnd dürren Fischwerck/ allerley Speiß/ als gesotten/ gebraten/ gebacken/ Presolen/ Carbonaden/ mancherley Pasteten vnd Füllwerck/ Gallrat/ etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Italianische vnnd Frantzösische weiß/ kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemůß/ Obß/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemmen/ wie man herrliche grosse Pancketen/ sampt gemeinen Gastereyen/ ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen/ hohes vnd nidriges Standts/ Weibs vnd Manns Personen/ zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben/ dergleichen vor nie ist außgegangen/

Durch

M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meintzischen Mundtkoch.

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.

15



81.

Sampt einem grůndtlichen Bericht/ wie man alle Wein vor allen zufällen

Imagine din cartea de bucate a lui Max Rumpolt,
Ein new Kochbuch, Frankfurt am Main, 1581
(sursa: http://diglib.hab.de/wdb.php?dir=drucke/2-3-oec-2f)

Von einem Caninichen.



VOn einem Caninichen kanstu alle Speiß/die du von einem Künigleiñ gemacht/ zurichten/denn sie seind einander nicht fast vnehnlich.

Von einem Eichhorn.



Von einem Eichhorn kanstu nemmen zum Gebraten/ eynmachen/ vnd in ein Pasteten eyngeschlagen/vnd kalt lassen werden/ so ist es gut vnnd wolgeschmack.

CAPITOLUL II



Bucătăria fină franceză din Renaştere până la sfârșitul secolului al XIX-lea

Într-adevăr, selectarea produselor constituie elementul principal al gătitului, cel puțin în Franța. Fără acest prim pas nu se poate face nimic; dacă produsele sunt de calitate, ce urmează este ușor de făcut; dacă, dimpotrivă, acestea sunt mediocre ori chiar de proastă calitate, să te aștepți la rezultate, fie și numai mulțumitoare, ar fi o speranță deșartă – ne spune Georges Auguste Escoffier (1846-1935), în tratatul său *Le Guide Culinaire,* apărut inițial în 1903, tratat ce, cu ale sale peste cinci mii de rețete, devine un reper de istorie culinară[81].

Peisajul culinar al Franței medievale

O succintă privire asupra peisajului culinar al Franței medievale oferă o priveliște mozaicată, una cu diferențe semnificative între nord și sud. Faptul că fenomenul cărților de bucate nu era răspândit până în secolul al XIV-lea, denotă gradul mare de oralitate în transmiterea cunoștințelor de specialitate în dauna cărţii manuscris, rară şi greu de obţinut. Sub raport regional, se cuvine remarcat faptul că, spre exemplu, bucătăria normandă, cea din nordul-vestul Franţei, se apropia de cea siciliană şi sud-italiană, datorită faptului că normanzii, descendenţii vikingilor stabiliţi în Normandia în

[81] A. Escoffier, *A Guide to Modern Cookery,* London, William Heinemann, 1907, p. 1.

secolul al X-lea[82], nu numai că au ajuns în sudul peninsulei italice, ci şi-au creat un stat acolo, regatul Siciliei[83]. Spre deosebire de cucerirea Angliei, care ne trimite la anul 1066, cel al bătăliei de la Hastings, cuceririle din *Mezzogiorno* au durat decenii întregi. Sicilia va deveni posesiune normandă în urma unor succesive bătălii, purtate între 1061 şi 1091, iar odată cu proclamarea regatului, în ziua de Crăciun a anului 1130, insula va deveni centrul puterii normande din Mediterană, cu Palermo drept capitală[84]. În ciuda prezenţei culinare locale, completată de cea arabă, datorată sarazinilor, ori de cea grecească, prin prezenţa Imperiului Bizantin în zonă, bucătăria normandă, conservatoare, se va păstra în zonă vreme îndelungată. Asfel că iniţial întâlnim atât în Normandia, cât şi în *Mezzogiorno* o bucătărie bazată pe produse/pâine de ovăz, legume proaspete, cantităţi reduse de carne, cea de iepure fiind la mare cinste. Mierea era nelipsită şi era folosită inclusiv la prepararea miedului. Participarea normanzilor la cruciade va avea drept consecinţă o diversificare gastronomică, atât prin întoarcerea cruciaţilor acasă, cât şi prin apariţia statelor cruciate în Orientul Apropiat, state care vor păstra legătura cu formaţiunile politice din Europa. La prima cruciadă, unul dintre cele patru corpuri de armată ale nobilimii a fost condus de Robert Courte Heuse, duce de Normandia, fiul mai mare al regelui Angliei, Wilhelm Cuceritorul. Alt normand, Bohemund/ Bohemond de Tarent, din

[82] Sunt cunoscute atât incursiunile vikingilor în Europa, cât şi colonizările făcute de ei în Groenlanda ori Islanda. Ei au ajuns în Portugalia şi Spania, unde au ocupat Sevilla în 844, numai că *apărătorii arabi au opus o rezistenţă atât de înverşunată, încât vikingii au fost înfrânţi, oştirea lor fiind distrusă aproape complet* (Helen Clarke, James Graham-Campbell (eds.), *Cultural Atlas of the Viking World,* 1994, p. 20). Călătoriiile şi colonizările în Islanda ni s-au transmis prin intermediul unui gen literar în proză, numit *njála,* echivalentul in islandeză pentru *saga.* O astfel de saga de familie, scrisă de un islandez în jurul anului 1280, poartă titlul *De ce toporul tău este însângerat* (William Ian Miller, *„Why Is Your Axe Bloody*”. *A Reading of Njáls Saga,* Oxford, Oxford Univerity Press, 2014, p. 3 şi 310). Care a fost bucătăria vikingilor în aşa-numita *perioadă de colonizare* (874–930)? Teoretic, una scandinavă, dar cu nuanțe. Dacă majoritatea coloniştilor bărbaţi provenea din Scandinavia, în schimb, 63% dintre femei erau din Irlanda, Scoţia şi Insulele Hebride, motiv pentru care este de presupus că în Islanda începuturilor nu a existat o bucătărie omogenă vikingă. Un argument ar fi prezenţa unei alge dulci comestibile, *Rhodymenia palmata* (*dulse* în engleză), neîntâlnită în Scandinavia. În schimb, primii colonişti au găsit din belşug somon, păstrăv, foci, felurite păsări şi ouă de zburătoare sălbatice. Într-o fază ulterioară, ei au valorificat păşunile pentru turmele lor de cornute, practicând transumanţa în interiorul insulei – păşunând la ţărm, iar vara în văile montane – şi deprinzând producerea fânului. În privinţa grânelor cultivate, acestea au fost orzul, secara şi prea puţin sau deloc grâul. De altfel, arheologii numesc Islanda secolului al X-lea, *ţara fără pâine.* O plantă cultivată în grădinile episcopale, cu rol de medicament, a fost pelinul – iniţial, crescut pe terenuri necultivate –, dispărut în secolul al XVIII-lea din insulă (Nanna Rögnvaldardóttir, *What Did They Eat? – Iceland food from the Settlement through the Middle Ages,* în http://nannarognvaldar.com/a-little-food-history/).

[83] Se pare că primul grup de normanzi ajunşi în Italia de Sud în anul 999 a fost cel al unor pelerini întorşi de la Sfântul Mormânt, cărora longobarzii din formaţiunile politice sud-italice le-au cerut sprijinul în lupta lor contra sarazinilor veniţi dinspre Africa. Apoi, principii locali ar fi trimis emisari în Normandia pentru a chema cavaleri de acolo ca mercenari (Einar Joranson, *The Inception of the Career of the Normans in Italy*: *Legend and History,* în „Speculum”, vol. 23, nr. 3, iulie 1948, p. 353–396, la p. 355 şi n. 19). Amato de Montecassino este autorul primei cronici despre sosirea normanzilor în Italia, intitulată *Ystoire de li Normant* ('Istoria normazilor'), scrisă între 1071 şi 1086, în opt cărţi, în latină, dar păstrată într-o sursă ulterioară în franceza medievală (John Howe, *Amatus of Montecassino*: *the History of the Normans,* în „English Historical Review”, CXXI, 2006, p. 268.

[84] Jiří Louda, Michael Maclagan, *op.cit.,* p. 246-248.

sudul Italiei, va pune bazele principatului cruciat al Antiochiei, care a existat şaptezeci de ani (1098-1168)[85].

Elitele normande vor avea acces la pâinea din grâu şi secară şi se vor bucura de trei mese zilnice, prima fiind cea de dimineaţă, a doua în jurul prânzului, iar a treia, cea mai consistentă, la cină. Fără să fi fost o regulă, micul dejun cuprindea pâine albă cu trei feluri de preparate din carne, completate – nu în toată Normandia, nici în toată Italia de Sud – cu tot atâtea preparate din peşte. Prânzul cuprindea în mare, trei feluri, fiecare dintre acestea cu mai multe preparate. Cina semăna oarecum cu prânzul, cu diferenţa că se puneau pe masă şi anumite delicatese ale timpului, cum ar fi cele din carne de porumbel. În Normandia natală, nobilii vor adăuga sturion şi sitar (becaţă)[86], aceasta din urmă fiind o pasăre migratoare ce iernează în pădurile umede de pe coasta Atlanticului, pasăre care *şi azi, ca acum sute de ani, se consumă cu tot cu eviscere*[87]. Prezenţa papalităţii la Avignon, domeniu papal înconjurat de teritorii franceze, ne oferă posibilitatea de a ne opri, fie şi în treacăt, asupra banchetului care a urmat întronizării papei Clement al VI-lea (1342–1352). Acesta va cumpăra Avignonul de la regina angevină Ioana de Neapole (1343–1382), iar, drept răsplată, va accepta ca Ioana să fie încoronată monarh unic de Neapole, în 1344, în ciuda faptului că avea un soţ, pe Andrei, fiul regelui Ungariei, Carol I d'Anjou[88]. Eticheta Curţii pontificale din Avignon prevedea ca papa să stea singur în capul mesei, episcopii cardinali, împreună cu preoţii cardinali să se aşeze la masă în dreapta sa, iar diaconii cardinali în stânga. Restul invitaţilor, inclusiv oaspeţii străini, erau serviţi în alte încăperi din apropierea celei în care se afla suveranul pontif. Importanţa socio-politică a noului papă era subliniată de ordinea aşezării la masă, fiindcă cel mai mare nobil laic era aşezat *după* cardinali. Lucru interesant, la banchetul lui Clement al VI-lea ordinea importanţei oaspeţilor a fost sugerată chiar de meniu: astfel, numai pontifului i s-a servit muştar dulce, iar când s-a ajuns la fructe, oaspeţii de vază au primit pere, ceilalţi doar mere[89]. Pe de altă parte, documentele papale de la Avignon, din intervalul anilor 1305-1378, menţionează şi în ce consta pomana zilnică pe care papalitatea o oferea pauperilor. În general, oferta pioasă consta din pâine, legume şi ceva vin, ocazional suplimentate cu brânzeturi, peşte, ulei de măsline şi carne, nu de cea mai bună calitate[90].

Şi cu aceasta ajungem în zona gastronomică din sudul Franţei, zonă pe care specialiştii o privesc ca pe o moştenitoare a bucătăriei occitane, şi care se apropie mai mult de peisajele culinare italian şi spaniol, dar mai puţin de cel central-nordic al Franţei. Occitania, întinzându-se pe arie geografică de la Pirinei la Alpi şi de la Mediterană la Atlantic a avut o bucătărie mozaicată. Însă, la numitorul comun, care

---

[85] Numele de botez al lui Bohemund/Bohemond a fost Marcu, însă, în copilărie, a fost poreclit Bohemund de tatăl său, astfel că aşa a fost cunoscut atât în viaţă, cât şi în istorie (Constantin Ittu, *Cruciadele clasice: teologia politică a Europei heraldice între domniile regilor Ierusalimului Balduin I şi Henric al II-lea (1100–1324)*, Sibiu, Editura Universităţii „Lucian Blaga", 2000, p. 57).

[86] http://cookit.e2bn.org/historycookbook/27-315-normans-medieval-Food-facts.html

[87] Nicolae Racolţa, *Intestine de pasăre considerate delicatese,* în „BuzzNews", 9 august 2014 (http://www.buzznews.ro/140970-intestine-de-pasare-considerate-delicatese/)

[88] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p.248-252.

[89] B. Schimmelpfennig, *Papal Coronation in Avignon, Coronations: Medieval and Early Modern Monarhic Ritual,* Berkeley, Oxford, 1989, pp. 179-95, p. 190-191.

[90] Constantin Ittu, *Heraldica vie şi rolul ei social,* Sibiu, Techno Media, 2008, p. 127.

cuprindea carne, peşte, legume şi ulei de măsline, s-au adăugat atât produse din zona de coastă a Atlanticului, cum ar fi untul, brânzeturile şi, în general, alimente cu un grad ridicat de calorii, cât şi cele din aria mediteraneană, în care măslinele şi vinul se aflau la mare cinste[91]. De reţinut că produse sud-franceze de astăzi, precum *escabeche,* fel de mâncare din peşte sau carne murat în oţet sau *aillade* (*aioli*), sos de ustoroi cu ulei de nucă, provin din Evul Mediu. Specialiştii afirmă că, până în acest moment, se poate vorbi doar despre o singură colecţie de reţete culinare de certă sorginte sud-franceză ajunsă până la noi. Este vorba despre *Modus viaticorum preparandorum et salsarum,* cu cincizeci şi una de reţete, scrisă în latină în intervalul 1380–1390, colecţie ce păstrează şi câteva expresii în limba occitană, cum ar fi *salsa de cerpol* ('sos de cimbru' [sălbatic]) sau *cofiment anguille* ('confit de anghilă' [ţipar])[92].

Apariţia bucătăriei fine în Evul Mediu european

Această apariție se datorează în special faptului că au existat nu doar contacte permanente, cât şi legături puternice între Curţile imperiale, regale, princiare ori nobiliare de pe Continent, în ciuda faptului că deţinătorii puterii din acel timp au purtat, nu de puţine ori, războaie între ei. Influenţele curteneşti reciproce au depăşit ca importanţă influenţele locale, cele ale claselor, straturilor sau păturilor sociale conduse de elitele feudale. Or, influenţele curteneşti respective au cuprins, nu de puţine ori, transferul de cunoştinţe gastronomice de înaltă ţinută, reţete, nu în ultimul rând, cărţi de bucate[93]. La nivelul Evului Mediu, *bucătăria locală* presupunea valorificarea materiilor prime existente la faţa locului sau, cel mult, în zonele adiacente. În schimb, *bucătăria fină* era rezervată elitelor, care, prin savantul dozaj de alianţe politico-dinastico-matrimoniale, au receptat-o şi au răspândit-o în zonele în care aceste elite au vieţuit şi şi-au exercitat puterea, valorificând-o în castelele şi palatele familiale[94]. Reperul sau, mai degrabă, piatra de hotar ce a dus la înlocuirea bucătăriei tradiţionale medievale franceze cu o autentică *bucătărie fină* a constituit-o nunta Caterinei de Medici, din 1533, cu viitorul rege al Franţei, Henric al II-lea (1547-1559). Această fiică a lui Lorenzo al II-lea de Medici, duce de Urbino, nepotul papei Leon al X-lea (Giovanni di Lorenzo de' Medici) şi a nobilei Madeleine de La Tour d'Auvergne, ruda regelui Francisc al Franţei (1515-1547), devenită regina Franţei a introdus gastronomia florentină în regat, inclusiv obiceiul utilizării furculiţei la masă[95]. Alături de monarhi, nobilii repezentau *elitele* timpului, iar printre instrumentele afişării

[91] https://en.wikipedia.org/wiki/Occitania#Gastronomy.
[92] Terence Scully, *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection,* Ann Arbor, The University of Michigan Press, 2003, p. 39.
[93] Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1996, p. 60.
[94] Amy B. Trubek, *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession,* Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000, p. 3.
[95] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p. 129-133.

puterii acestor elite erau ceremoniile în care erau etalate, inclusiv prin banchete, splendorile acelor Curţi nobiliare. Secole de-a rândul, marea nobilime (ducii, conţii, marchizii) era mai puternică şi, în acelaşi timp, mai bogată decât nobilimea mijlocie (baronii, iar, în Anglia, baroneţii) sau decât mica nobilime (cavalerii), motiv pentru care această mare nobilime şi-a arogat şi mecenatul, unul care privea nu doar arta, în sensul clasic (arhitectura, pictura, scuptura, literatura, poezia), ci şi *arta culinară*. O artă culinară care a fost poate nu cântată, dar, cel puţin menţionată laudativ, în odele trubadurilor medievali, ce le mulţumeau în acest mod seniorilor pentru generozitatea cu care au fost trataţi la Curţile acestora. Banchetele, respectiv mâncărurile alese aveau rolul de a sublinia splendoarea unei Curţi, precum şi de a accentua grandoarea sa nobiliară.

Curtea de Burgundia – cea ducală, vasală regatului Franței, nu comitatul omonim aflat sub suzeranitatea Sfântului Imperiu Romano-German – a devenit un reper în peisajul inițial al *gastronomiei vasalice franceze,* dacă ne este permisă sintagma. Acest fenomen a durat până la dispariția lui Carol Temerarul, în 1477, ultimul duce de Burgundia – el însuși un *Valois,* ca și dinastia regală (1328-1589). Din acel an, ducatul de Burgundia a reintrat în componența regatului francez, fiind privit ca un element component al domeniului regal, fapt care ne permite analiza peisajului său gastronomic în contextul mai vast, al bucătăriei fine din Franța propriu-zisă. Documentele de început ale secolului al XV-lea ne arată că importantă la banchetele de la Curtea burgundă era *cantitatea* nu *calitatea* mâncării. Masa nobiliară *cuprindea mai multe feluri, fiecare dintre acestea conținând un mare număr de produse, îndeobște așezate toate sub forma unei piramide pe un singur platou, unul mare, adus la masă.* De obicei, se gătea *carne – de porc, de vițel, chiar de bou –, în majoritatea cazurilor, prăjită*[96]. Treptat, Casa de Burgundia, ca, de alfel, și alte Case ale marii nobilimi franceze, își va canaliza atenția spre rafinarea gusturilor culinare, fenomen ce trebuie privit ca un alt mod de accentuare a puterii elitelor locale.

Dacă, inițial, cunoștințele de profil s-au răspândit atât prin oralitate, fapt ce a dat frâu liber inovațiilor personale, deoarece memoria uneori joacă feste, cât și prin peregrinarea bucătarilor dintr-un loc în altul[97], la cumpăna secolelor XIII–XIV încep să apară primele manuscrise – mai degrabă cu profil dietetic –, care abordează și aspectul culinar. Să nu uităm că până la sfârșitul secolului al XVIII-lea, ideile privind alimentația nu au un fundament fiziologic, doarece, numai din respectivul veac, s-a descoperit că hrana constituie sursa de energie prin care organismul face față nevoilor vitale[98]. Un manuscris, din secolul al XIII-lea, *Le Régime du corps,* redactat în franceza vernaculară, l-a avut ca autor pe Aldobrandino da Siena, cu precizarea că titlul de mai sus a fost dat de copiştii ulteriori ai manuscrisului. Volumul cuprinde şi o dedicaţie apocrifă către Beatrice de Savoia, contesă de Provence (c. 1198 - c. 1267), soacra regelui Ludovic al IX-lea al Franței (Sf. Ludovic; 1226-1270), dedicaţie

---

[96] Mennell, *op. cit.,* p. 59.

[97] Terence Scully, Carole Lambert, *Medieval France,* în Melitta Weiss Adamson, *Regional Cuisines of Medieval Europe*, New York, London, Routledge, 2002, p. 50.

[98] Iulian Mincu, *Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav*, București, Editura Enciclopedică, 2007, passim.

adăugată în arcul cronologic 1257-1261[99]. *Le Régime du corps* este un tratat de dietetică bazat, în mare, pe contribuțiile unor predecesori care au viețuit cu secole în urmă, precum Avicenna (ibn Sina 980-1037), Rhases (Al Rhazi 854/865-925), persanul influențat în medicină de ideile lui Hippocrate și considerat un *Galen al arabilor* (fiindcă a scris în arabă) ori Isaac Judaeus (c. 832- c. 932). În această cheie trebuie citită opera lui Aldobrandino da Siena. Prima parte din *Le Régime du corps* abordează probleme de dietetică cu scopul protejării sănătății; cea de-a doua studiază diferitele părți ale corpului uman, în timp ce a treia parte a cărții aduce în discuție alimentele și băuturile[100]. Credem că o incursiune, fie și succintă, într-un text cu pafum de epocă, unul scris în franceza veche, caracteristică secolelor X–XIV[101], ar fi deopotrivă interesantă și utilă. Spre exemplu, capitolul rezervat apei, începe astfel: Apa, așa cum afirmă cunoscătorii, este rece și umedă de la natură și nu hrănește, dar ajută la circulația alimentelor prin toate părțile corpului[102]. Începutul următorului capitol, cel despre oțet ne trimite, încă de la primele rânduri, la considerațiile lui Avicenna asupra subiectului. Oțetul este, prin natura sa, deopotrivă rece și cald, așa cum a spus Avicenna[103]. Urmează cel rezervat cărnii. Trebuie să știți că dintre toate lucrurile hrănitoare, carnea este cea care hrănește cel mai mult corpul omenesc[104]. Textul nu uită importanța cărnii de pasăre, cu împărțirea *păsărilor zburătoare* în *păsări de apă* și *domestice,* însă cu următoarea precizare: [...] păsările domestice sunt mai hrănitoare decât cele de apă. Prin urmare, vom vorbi în primul rând despre păsările domestice. Desigur, nu putea lipsi, în peisajul zburătoarelor, un fragment rezervat porumbeilor, autorul afirmând: Carnea porumbeilor este caldă și uscată, iar cea a porumbeilor bătrâni este foarte tare. Din această cauză, carnea acestora cade greu la stomac și dă energie puțină[105].

După aceste surse de hrană, ne sunt înfățișate altele, care intră în categoria fructelor, a legumelor, a mirodeniilor, ultimul produs menționat fiind sarea. Aflăm astfel amănunte, nu atât de vaste pe cât ne-a obișnuit Aldobrandino da Siena în precedentele pagini, despre rodii, despre care aflăm că sunt de mai multe soiuri, unele dulci, altele acre[106], nuci, tot de două feluri și care, dacă sunt digerate, sunt hrănitoare, 'hrănesc bine'[107], migdale, care *sont de .ij. manieres, ameres et douces* ('sunt de două feluri, amare și dulci')[108]. Trece apoi la spanac[109], pătrunjel care, prin

---

[99] Danielle Jacquart, *Le Régime du corps d'Aldebrandin de Sienne*, în „Recueil des Commé-morations nationales", 2006 (https://francearchives.fr/commemo/recueil-2006/.

[100] *Le Régime du Corps de Maitre Aldebrandin de Sienne.* Texte français de XIII[e] siècle. Publié pour le première fois.. par... Louis Landouzy et Roger Pépin, Paris, Champion, 1911 (http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/aldosien.htm).

[101] Câteva secole mai târziu, în vremea limbii franceze medii (sec. XIV-XVI), Carol Quintul, împăratul Imperiului Romano-German, avea să mărturisească: *am învățat italiana ca să vorbesc cu Papa, spaniola ca să vorbesc cu mama* [Ioana de Castilia], *engleza ca să vorbesc cu mătușa* [Caterina de Aragon, soția lui Henric al VIII-lea al Angliei], *germana ca să vorbesc cu prietenii, iar franceza pentru a vorbi cu mine însumi* (http://tinread.usarb.md: 8888/tinread/fulltext/expo_tem3/lb_fr.pdf).

[102] Le regime dou corps d'Aldebrandin de Sienne, Capiteles d'ewe, p. 117, în http://www.diachronie.be/textes_gastronomie/1296-aldebrandin/index.html.

[103] *Ibidem,* p. 120.

[104] *Ibidem,* p. 121.

[105] *Ibidem,* p. 128.

[106] *Ibidem,* p. 148.

[107] *Ibidem,* p. 153.

[108] *Ibidem,* p. 154.

natura sa, este puțin hrănitor[110], respectiv la ghimbir, calitatea acestuia fiind de a ajuta la buna digerare a cărnii[111]. În fine, aflăm câte ceva despre scorțișoară, care este tot de două feluri, mare și fină[112], respectiv despre șofran, care este de două soiuri: unul cultivat în grădină, altul oriental[113] și încheie cu sarea[114].

Un alt manuscris, din jurul lui 1300, *scris incontestabil la Paris* și posibil *aparținând unei perioade mult mai vechi decât debutul secolului al XVI-lea*[115], *Enseignements qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viande,* prescurtat Enseingnemenz sau Enseignements, este o colecţie de reţete medievale, fiind considerată cea mai veche carte de bucate în franceză şi, prin aceasta, o sursă valoroasă în cunoaşterea gastronomiei medievale[116]. (După cum am văzut, Le Régime du corps este considerat un tratat de dietetică, nu o carte de bucate, în adevăratul sens al cuvântului)[117]. Încă de la început suntem invitați să învățăm cum se pregătesc tot soiul de cărnuri; în primul rând, toate felurile de carne și de sosuri potrivite, cum ar fi carnea de porc, de vițel, de oaie, de vită. În afară de acestea, pasionații nu trebuie să uite că mai există tot felul de păsări, cum ar fi claponii, găinile, gâștele, rațele domestice și sălbatice. Fragmentul de început din cartea de bucate în discuție nu neglijează nici felurile de mâncare din pui, iepuri, pește de apă sărată și de apă dulce[118]. Întâlnim apoi, în cadrul unor (să le zicem) subcapitole, rețete pentru prepararea cărnii de porc, *altor părți din carnea de porc*, a celei de vită, de vițel, apoi de oaie, de miel, iar exemplele ar putea continua. Carnea de porc: prăjită, iarna și vara, cu usturoi verde/ cine dorește cu sos, să o taie în bucăți'). După alte amănunte, suntem sfătuiți să prăjim ceapa în grăsime, să adăugăm piper și alte condimente, să nu neglijăm *pain ars* (pâinea prăjită)[119].

În cazul cărnii de vită proaspăt tăiată, indicaţiile sunt succinte, pe doar două rânduri, recomandându-se pentru peparare folosirea usturoiului alb, a sării și a muștarului[120]. Nu trebuie să ne surprindă prezența muștarului, deoarece prepararea acestuia devenise o artă pentru călugării parizieni din Saint-Germain-des-Prés, iar prima atestare documentară a existenței producătorilor de muștar în capitala regatului datează din 1292. În acel secol al XIII-lea, orașul Dijon devenise cunoscut pentru producerea muștarului, iar papa Ioan al XXII-lea (1316–1334) a creat la Avignon demnitatea de *Grand Moustardier du Pape,* mare maestru al muștarului, demnitate acordată nepotului său, care își avea reședința lângă Dijon[121]. Pentru

---

109 *Ibidem,* p. 164.
110 *Ibidem,* p. 167.
111 *Ibidem,* p. 184.
112 Ibidem, p. 184.
113 *Ibidem,* p. 187.
114 *Ibidem,* p. 190.
115 Bruno Laurioux, *Une Histoire culinaire du Moyen Âge,* Paris, 2005, p. 36.
116 *Enseignements qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viande,* în G. Lozinski (ed.), La bataille de caresme et de charnage, edition critique avec introduction et glossaire, Paris 1933, p. 181-187.
117 Pentru cei interesați de abordarea modernă în domeniu, cf. Iulian Mincu, *Tratat de dietetică,* Editura Medicală*,* 1974, 1079 p.
118 *Enseignements,* rândurile 1-12 (mai departe r. [urmat de nr.]) și http://www.diachronie.be/textes_gastronomie/1300-enseingnemenz/index.html.
119 *Ibidem,* r. 13-18.
120 *Ibidem,* r. 30-31.
121 Patrick Dalmaz, Le grand moutardier du pape, 2002, passim.

carnea de vițel, recomandarea este de a se mânca prăjită, cu usturoi verde și piper. Dacă, totuși, se dorește a fi mărunțită, atunci se prăjeşte în grăsime sau în slanină, peste care se toarnă ouă bătute și se presară piper[122]. În ce privește carnea de oaie, recomandată atât iarna, cât și vara, se sugerează gătirea ei cu salvie, isop și pătrunjel, iar de mâncat să fie mâncată cu sos verde[123]. În schimb – iar cu aceasta încheiem abordarea acestui manuscris – pentru carnea de miel este preferabil sosul de piper ori sucul de fructe sălbatice, fără a fi neglijat piperul[124]. Colecțiile culinare au o caracteristică aparte, în sensul că, dincolo de un grad ridicat de omogenitate, aproape fiecare dintre ele cuprinde câteva rețete speciale, caracteristice fie unui loc, fie unui maestru bucătar. În plus, până și acele rețete întâlnite aproximativ uniform în colecții apar sub diverse variante culinare, de la manuscris la manuscris, de la o publicație la alta. Fie că răsfoim *Enseignements* sau *Le viandier,* respectiv *Du fait de cuisine* a maestrului Chiquart întâlnim feluri precum *Chaudun de porc*[125], *Haste menue*[126]*, Sauce Cameline*[127] ori *Faux grenon*[128]*.* Ca notă generală, toți cei implicați au ținut seama de anumite legi nescrise, de câteva principii de natură nutriționist-gastronomică, de la cele privind calitatea mâncării, la cele care vizau sănătatea consumatorilor. Astfel, felurile menționate în rândurile de mai sus erau considerate ca fiind potrivite cu principiile sau cu regulile nescrise ale societății respective[129].

Colecția de rețete, cunoscută de istoricii gastronomiei ca *Le Viandier de Taillevent,* după numele lui Guillaume Tirel, poreclit Taillevent („taie vânt”, probabil, cel mai nimerit, în românește ar fi „flutură-vânt”), bucătar al celei de-a doua jumătăți a secolului al XIV-lea, sau *Viandier de Sion*, după locul unde s-a păstrat, are un loc aparte în istoria gastronomiei de elită. Oricum, prima atribuire este greșită deoarece versiunea inițială a manuscrisului a apărut în jurul lui 1300, cu un deceniu înainte ca Guillaume Tirel să se fi născut. Autorul autentic a rămas necunoscut, dar era un obicei în Evul Mediu de a copia manuscrise, de a le completa cu material adițional și apoi a le prezenta ca fiind propria operă, propria creație. *Le Viandier* este una dintre cele mai vechi și, în același timp, cunoscute cărți de rețete din Evul Mediu, care, printre altele, conține prima descriere în detaliu a unui desert. Guillaume Tirel a fost bucătar la Curtea Franței în vremea primilor regi Valois, începându-și acolo cariera în calitate de *enfant de cuisine* al reginei Jeanne d'Évreux (1310-1371), a treia soție a

---

122 *Enseignements,* r. 32-38.
123 *Ibidem,* r. 39-41.
124 *Ibidem,* r. 42-45.
125 *Chaudun, chaudin* sau *chauduin* este un termen care desemnează măruntaiele unui animal. În rețetele din Anglia secolului al XV-lea, *chawdwyn* și *chaudoun* desemnează viscerele de pește sau de lebădă (Terence Scully (ed.), *The Viandier of Taillevent,* Ottawa, University of Ottawa Press, 1988, p. 50).
126 *Haste menue c'est la rate* ('haste menue este splina'), preparat culinar din bucăți mici de carne și mai multe organe de animal – în unele rețete, cel puțin trei –, inclusiv splina (*Ibidem,* p. 63).
127 *Sauce Cameline* a fost un sos foarte popular în Europa Evului Mediu, culoarea sa fiind asemănătoare culorii cămilelor. Se folosește pâine îmbibată în oțet, cel mai adesea înlocuit cu vin roșu, la care se adaugă condimente, inclusiv scorțișoară, ghimbir și piper. Desigur, felul și cantitatea mirodeniilor variază de la o regiune la alta. Sosul repectiv era îndeobște folosit la fripturi, însă, în unele cazuri, și la mâncărurile de legume (*Sauce médiévale*: *Cameline,* în http://www.ecolopop.info/2010/07/recette-sauce-cameline/1100).
128 *Faux grenon* este, în esență, un pateu de carne condimentată, consistentă și de culoare galbenă, având un gust acrișor (*Ibidem,* p. 114).
129 Scully, Lambert, *op. cit.,* p. 49-50.

lui Carol al IV-lea, ultimul suveran capețian[130]. Din 1326 devenit *queux* (bucătar; bucătar șef, în acest caz) în slujba lui Filip al VI-lea, primul Valois ajuns pe tronul regal al Franței, din 1347 paj al Delfinului (moștenitorul tronului), iar din 1349 i-a devenit acestuia *queux.* Cariera lui a continuat în serviciul altor suverani, dar este mai puțin importantă pentru scopul acestei contribuții. Important este faptul că a influențat bucătăria franceză, prin intermediul poziției sale la Curtea regală, astfel că, spre exemplu, în timpul lui Filip al VI-lea, a reușit să impună vinurile roșii din sudul Franței, precum și pe cele din Burgundia[131].

Se cunosc patru manuscrise *Le Viandier,* cel mai vechi, aflat în Arhivele cantonale Valais, în Sion, scris către finalul secolului al XIII-lea sau, cel târziu, la începutul celui următor, a fost neglijat până în anii '50 ai secolului al XX-lea. Valorificarea acestuia a pus sub semnul întrebării autenticitatea atribuirii sale lui Taillevent, însă, din cauza faptului că îi lipsește începutul, manuscisul nu poate fi nici datat, nici atribuit unui anume autor. Un alt exemplar, aflat în colecțiile Bibliotecii Naționale din Paris, a fost considerat inițial ca fiind cel mai vechi. Exemplarul aflat în *Biblioteca Vaticana* este datat ca fiind din secolul al XV-lea, ca și cel din Biblioteca Mazarine din Paris. Este adevărat că a mai existat un al cincilea exemplar din secolul al XV-lea, în *Archives de la Manche* din Saint-Lô, menționat în 1892, însă a fost distrus în 6 iunie 1944, în urma debarcării din Normandia. Nu este mai puțin adevărat că numărul rețetelor diferă de la un manuscris la altul, cel din Valais conținând în jur de o sută treizeci[132]. De reţinut că *Le Viandier* este una dintre primele cărți de bucate pentru *bucătăria fină,* oferind informații nu doar despre modul de preparare a mâncărurilor, ci și despre maniera în care acestea se cuvine să fie aduse la masă. Ca maestru bucătar al regilor Franței, Taillevent şi-a împărţit cartea în mai multe secţiuni, unele rezervate special preparării felurilor principale, altele deserturilor, felurilor de peşte, sosurilor etc. În plus, el oferă detalii despre condimentele care trebuie folosite şi în ce mod pot fi folosite. Din punctul său de vedere, unul inedit pentru acel timp, *bucătăria fină* presupune urmărirea a trei teme principale: utilizarea mirodeniilor, pregătirea separată a felurilor de carne şi peşte de sosurile care ar trebui să le însoţească, respectiv modul în care felurile de mâncare sunt servite la masă. Taillevent pune de asemenea accentul pe aromă şi culoare, afirmând că sosurile trebuie să aibă anumite nuanţe, obţinute chiar artificial, iar fripturile trebuie acoperite cu foiţe de aur şi argint (peste secole, locul aurului şi argintului va fi luat de panadă, şniţelul fiind cel mai la îndemână exemplu)[133].

Despre *Le Ménagier de Paris*, redactat în jurul lui 1390, editorul său, Jérome Pichon, afirmă că este un tratat de morală şi economie domestică, compus în jurul lui 1393 de către un burghez parizian, conţinând precepte morale, câteva fapte istorice, sfaturi privind arta de a conduce o casă [...] la sfârşitul secolului al XIV-lea, sfaturi privind grădinăritul şi alegerea cailor; un tratat de bucătărie foarte extins şi un altul, mai puţin complet, despre vânătoarea cu şoimi. Din moment ce acest tratat nu

---

130 Jiří Louda, Michael Maclagan, *op. cit.,* p. 123-127.
131 https://en.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel.
132 Terence Scully (ed.), *The „Viandier" of Taillevent*: *An Edition of All extand Manuscripts,* Ottawa, Ottawa University Press, 1988, p. 305.
133 Amy B. Trubek, *How the French Invented the Culinary Profession,* University of Pennsylvania Press, 2000, p. 4-6.

priveşte o Curte regală, nici una a elitelor nobiliare ale timpului, fiind scris în mediul burghez parizian la sfârşitului secolui al XIV-lea, se poate afirma că bucătăria fină a început să se răspândească și în alte medii, în cele urbane cu precădere. Cum poate fi explicat un asemenea fenomen, deopotrivă social și cultural?[134] După o epocă în care puterea se completa cu bogăția, iar cele două erau în posesia elitelor politice ale timpului, schimbarea coordonatelor socio-economice a dus nu numai la apariția burgheziei, ci și la întărirea acesteia. Unul dintre istrumentele burgheziei în accentuarea noului statut a constat în valorificarea potențialului său economic prin manifestări exterioare, cu alte cuvinte, prin festivități, ceremonii ori bachete. De la faza acumulărilor, noua clasă a trecut la o etapă superioară, cea a rafinării gusturilor – artistice, arhitectonice, muzicale, culinare etc. – și astfel s-a ajuns la apariția unui veritabil tratat gastronomic de felul celui pomenit aici, unul care, pentru prima dată, privea un burghez din Paris; cu mențiunea că a fost vorba, totuși, de un burghez cu strânse legături în cercurile curtenești[135].

Arta și știința culinară savoiardă

Trecând la secolul al XV-lea, în preambulul manuscrisului *Du fait de cuisine,* maestrul Chiquart, bucătarul ducelui Amadeus al VIII-lea de Savoia, afirmă că și-a propus să valorifice atât arta, cât și știința culinară. Înainte, însă, de a intra în detaliile cărții, menționăm faptul că Amadeus a fost mai întâi conte (de la vârsta de opt ani; 1391–1416), apoi duce de Savoia (1416-1440), primul purtător al titlului ducal din familia de Savoia, după care a ajuns antipapă sub numele de Felix al V-lea (1439-1449). Tot acest context istoric ar fi irelevant pentru tema noastră dacă nu am preciza că Amadeus s-a căsătorit, în 1393, cu Maria, fiica lui Filip al II-lea cel Îndrăzneț, ducele Burgundiei (1342-1404), astfel că Maria a putut aduce elemente ale bucătăriei burgunde – menționată în paginile anterioare – la Curtea savoiardă[136]. Revenind la maestrul Chiquart, autorul cărții *Du fait de cuisine,* precizăm că el nu a scris-o, ci a dictat-o, iar cel care a scris-o a fost Jehan de Dudens, scrib și notar din Annency. Manuscrisul cuprinde descrierea a două banchete a căror gazdă a fost Amadeus al VIII-lea, urmate de aforisme, adnotări etimologice și glose. Manuscrisul a aparținut, la un moment dat, bibliotecii episcopului Walter Supersaxo (cca. 1402-1482), respectiv bibliotecii fiului său, Georges (cca. 1450-1529). Singurul martor al manuscrisului inițial este o copie de 122 file, format 292 x 211 mm, păstrată în Biblioteca Cantonală Valais din Sion, scrisă pe hârtie filigranată din Savoia, din

[134] Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1996, p. 59.
[135] *Ibidem,* p. 61.
[136] Berend Wispelwey, *Biographical Index of the Middle Ages/ Biographischer Index des Mittelalters/ Index Biographique du Moyen-Âge*, vol. I, A–I, K. G. Saur, München, 2008, p. 748; Samuel Guichenon, *Histoire généalogique de la Royale Maison de Savoie*, Turin, chez Jean-Michel Briolo, MDCCLXXVIII [1778], p. 21.

perioada anilor 1438-1444, filigran al cărui element central este ciorchinele de strugure, uneori așezat, din greșeală, invers[137].

Chiquart pune la dispoziția confraților săi șaptezeci și opt de rețete culinare. În același timp, el descrie cu lux de amănunte atât modul de a obține produse, cât și posibilitățile de a le păstra ca provizii pentru festivități de mai multe zile. Ne oprim doar la un eveniment anume, desfășurat pe parcursul a două zile, în octombrie 1403, cu prilejul sosirii, la Curtea savoiardă, a Mariei de Burgundia (1386-1428). Deși căsătoria a fost contractată încă din 1393, cum am menționat mai sus, din cauza unor complicații politice, mireasa nu a putut părăsi Curtea burgundă până în 1403. Se afirmă că scopul autorului nu a fost, în primul rând, acela de a oferi sfaturi pofesioniste confraților întru gastronomie, ci de a sublinia măreția, puterea și grandoarea Casei de Savoia[138]. Să nu uităm că festivitățile din 1403 celebrau un mariaj între un mire cu statut de conte – Savoia va deveni ducat în 1416, titlul ducal fiindu-i acordat de împăratul romano-german Sigismund de Luxemburg (1368-1437) –, iar mireasa era nu numai ducesă, ci și nepoată de rege (tatăl ei, Filip al II-lea fiind fiul cel mic al regelui Franței, Ioan al II-lea și, prin aceasta, fondatorul Casei Valois-Burgundia)[139]. Chiar dacă nu a fost întru totul adevărat, nu cel puțin în privința rangurilor invitaților, autorul nu scapă prilejul de a ridica în slăvi amfitrionul, încă din primul paragraf al cărții sale, dar trebuie să ținem seama de faptul că respectivul text a fost scris la șaptesprezece ani *după* acel eveniment matrimonial – în 1420, iar Savoia devenise ducat din 1416 –, desfășurat când mirele era de opt ani, mireasa de șapte (fiind al optulea din cei nouă copii ai lui Filip), iar tatăl ei, ducele Burgundiei căuta aliați în vremea Războiului de o Sută de Ani (1337-1453): *Et premieremant Dieu premis a faire une teshonnourable feste en laquelle y soient roys, roynes, ducz, duchesses, contes, contessses, princes, princesses, marquis, marquises, barons, baronnesses et prelatz de mains estatz, et nobles / aussy grant nombre, faut, pour le ordinayre de la cuisine et pour faire la feste honorablement a l'onneur du seigneur qui fait ladicte feste, les choses que s'ensuivent*[140]. ('În primul rând, Dumnezeu a făcut posibilă realizarea unei festivități grandioase la care sunt adunați regi, regine, duci, ducese, conți, contese, prinți, prințese, marchizi, marchize, baroni, baronese și prelați din mai multe țări și nobili în număr mare [motiv pentru care] pentru cei obișnuiți ai bucătăriei și pentru a celebra onorabil, în onoarea seniorului care organizează această festivitate, următoarele lucruri:'). Specialiștii în domeniu afirmă că, în peisajul cărților de bucate ale timpului, *Du fait de cuisine* are anumite particularități, prima dintre acestea fiind descrierea pregătirii bucătăriei pentru evenimente de prestigiu. Autorul acordă un spațiu destul de mare subiectului, în manuscris acesta fiind prezentat între filele (nu paginile)[141] 12 revers și 18 verso. Maestrul vorbește despre personalul de bucătărie necesar, despre procedeele de

---

[137] Charles Moïse Briquet, *Les Filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier*, Amsterdam, 1968, vol. I, nr 12995; Sion, Switzerland, Médiathèque Valais, MS Supersaxo 103, fol. 11r. = https://www.e-codices.unifr.ch/en/description/mvs/cuisine/.

[138] Sarah Peters Kernan, *Records and Reminiscences: Some Interesting Aspects of Chiquart's Du Fait de Cuisine* (1420), în https://recipes.hypotheses.org/10246.

[139] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p. 238.

[140] *Du fait de cuisine de Maistre Chiquart,* traduction d'apres l'édition de T. Scully http://www.diachronie.be/textes_gastronomie/1420-chiquart/index.html.

[141] Virgil, Olteanu, *Din istoria și arta cărții,* București, Editura Enciclopedică, 1992, p. 157, 310, 378.

achiziții de la diverși furnizori, apoi despre cantitatea de alimente ce ar trebui comandată, vasele și, în general, ustensilele necesare gătitului, precum și felurile de mâncare ce urmează a fi preparate. Secțiunea aceasta a manuscrisului pare, mai degrabă, un eseu despre arta gătitului, nu neapărat oglinda a ceea ce trebuie gătit. Numai un alt manuscris mai cuprinde o secvență atât de bogată de sfaturi privind arta gătitului, dar este vorba despre un manuscris – *Le Ménagier de Paris*, din jurul lui 1390 – redactat pentru un bogat funcționar, nu pentru o casă nobiliară, precum cea de Savoia[142].

Un alt aspect care accentuează particularitatea cărții lui Chiquart în peisajul contemporan lui privește nivelul ridicat de informații cuprinse în rețete, inclusiv cele rezervate deserturilor. Unele ocupă o filă întreagă, în timp ce altele sunt descrise pe opt file. Alte cărți de bucate care descriu și ele deserturi rafinate – precum *Viandier* de Taillevent – pălesc în fața amănuntelor cuprinse în lucrarea maestrului savoiard. La particularitatea de mai sus se adaugă textele non-culinare care însoțesc rețetele, acestea fiind fie versuri compuse de Chiquart în onoarea lui Amadeus al VIII-lea și a familiei sale – ca cele de pe filele 107r-109r –, fie adnotări de final pe ultimile nouă file ale manuscrisului. Acestea din urmă includ versuri impotriva ciumei, apoi extrase din *Georgicele* lui Vergilius, continuate ori completate cu aforisme. Autorul, cu o falsă modestie, tipică timpului, afirmă că a simțit nevoia să le scrie, în ciuda faptului că nu este bogat nici în învățătură, nici în spirit – *n'ay grand science ne sens*[143].

Rețete culinare în texte tipărite

Apariția tiparului, la mjlocul secolului al XV-lea – *fixată convențional în anul 1440*[144] –, a permis răspândirea ideilor cu o rapiditate nemaiîntâlnită până atunci. Astfel, în prima fază, cea a *incunabulelor,* adică până în jurul anului 1500, aproximativ două sute cincizeci de orașe din Europa aveau tiparnițe, iar printre produsele acestora se află și un număr de tratate culinare[145]. După toate probabilitățile, prima carte de bucate tipărită pe continentul european a fost *Kuchenmeisterey,* în Nürnbergul anului 1485, aceasta cunoscând cincizeci și șase de ediții, dintre care treisprezece numai ca incunabul[146]. De la jumătatea secolului al XVI-lea – secolul Reformei religioase, care a adus cu ea introducerea limbilor naționale în biserică, în cărțile de cult și, prin difuziune, în literatura tipărită a vremii – tipografii au scos cărți în diverse limbi ale continentului având ca subiecte mâncarea, alimentația, gătitul. De acum încolo, textele nu mai au menirea de a informa doar, de a pune la dispoziție rețete, ci, ca tipărituri, devin și surse de venit prin comercializare. Aceasta nu înseamnă că noi, cei de azi, avem răspunsuri complete la întrebări despre cum au fost folosite primele cărți

142 Peters Kernan, *op. cit., loc. cit.*; cf. Sion, Switzerland, Médiathèque Valais, MS Supersaxo 103, fol. 11r.
143 *Idem;* cf. Sion, Switzerland, Médiathèque Valais, MS Supersaxo 103, fol.108v.
144 Olteanu, *op. cit.,* p. 354.
145 Mennell, *op. cit.,* p. 64.
146 http://diglib.hab.de/inkunabeln/179-2-quod-3/start.htm.

de bucate tipărite și, mai ales de către cine. Altfel pusă problema: au fost ele scrise de profesioniști pentru profesioniști sau au fost tipărite pentru a fi păstrate în bibliotecile personale ale unor snobi sau noi îmbogățiți spre a se mândri cu ele? Din moment ce majoritatea au fost scrise în limbile timpului, iar prea puține în latină, este de presupus că editarea unor astfel de tipărituri urmărea scopuri practice[147]. Tiparul a dus nu doar la o explozie informațională – ne referim strict la domeniul culinar –, ci la răspândirea de rețete pe areale inimaginabile anterior într-o perioadă relativ scurtă de timp. Ca peste tot, și în acest domeniu s-au conturat două tendințe, una care și-a propus să conserve și să valorifice vechile rețete, iar a doua de a găsi prilejul nimerit spre a da frâu liber imaginației culinare. Cu toate acestea, a exagera schimbările produse în primul secol după inventarea tiparului ar fi o greșeală[148].

Între timp, asistăm în Franța secolelor al XVI-lea și al XVII-lea, la înlocuirea mirodeniilor exotice și extrem de aromate, moștenite din Evul Mediu, cu aromele naturale ale alimentelor locale. Cu alte cuvinte, șofranul, scorțișoara, chimenul, ghimbirul, nucșoara, cardamonul au fost înlocuite cu pătrunjelul, cimbrul ori tarhonul. În plus, au fost introduse în circuitul alimentar produse noi, conopida, sparanghelul, mazărea, castravetele ori anghinarea fiind doar unele dintre acestea. O atenție sporită s-a acordat modului de gătire a produselor din carne, legumele trebuiau să fie proaspete, iar odată cu îmbunătățirea mijoacelor de transport, se gătea pește exclusiv proaspăt. Acum, în acest arc cronologic, este introdusă o separare strictă între felurile de mâncare sărate și dulci, primele ajungând la masă înaintea celor dulci, înlăturându-se astfel o tradiție renascentistă conform căreia era considerată o adevărată artă măiestria de a combina cele două categorii de ingrediente în acelaș fel de mâncare[149].

În acest context istoric, tipărirea, pe teritoriul Franței, a cărții lui La Varenne, *Le Cuisinier François,* în 1651, apărută, cu alte cuvinte, în vremea domniei regelui Ludovic al XIV-lea (1643-1725), este privită ca moment de cotitură în istoria culinară a regatului, deoarece rupe cu tradiția medievală în domeniu, devenind primul reper al *bucătăriei fine moderne* franceze, bucătărie fină ce depășește trei secole în acest moment. La Varenne este considerat ca fiind primul dintr-o pleiadă de profesioniști culinari din timpul lungii domnii a *Regelui Soare* care au devenit repere pentru nou-apăruta bucătărie modernă franceză. Dintre ei îi mai amintim pe Nicolas de Bonnefons, cu *Le Jardinier françois* (1651) și *Les Délices de la campagne* (1654), respectiv pe François Massialot, cu *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1691) și *Nuvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (1652), cu precizarea că ei vor fi repere până la Revoluția franceză de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, revoluție care le va aneantiza munca și memoria, însă vor fi redescoperiți ulterior. Toţi au în comun, atunci când vine vorba despre inovaţii, interesul pentru reţete de gătit pe bază de unt[150]. Nicolas de Bonnefons, *valet de chambre du Roi* și agronom specializat în grădinărit, se ocupă, în *Le Jardinier françois,* de arta cultivării plantelor. De fapt, cartea sa cuprinde trei tratate: primul privește pomii fructiferi, al doilea are ca obiect

---

[147] Mennell, *op. cit.,* p. 65.
[148] *Ibidem,* p. 67.
[149] Ken Albala, *Food*: *A Cultural Culinary History,* Chantilly, Virginia, The Teaching Company, 2013, p. 99-100.
[150] Mennell, *op. cit.,* p. 72-73.

de interes lumea legumelor, a plantelor aromatice și a *fructelor solului,* cum ar fi căpșunele, coacăzele, ciupercile ori trufele, în timp ce ultimul este, de fapt, o colecție de rețete de conserve de fructe uscate, gemuri, jeleuri etc. Într-un stil prețios, caracteristic timpului, autorul dedică lucrarea sa doamnelor, dar și burghezilor, *care au reședințe secundare în apropierea Parisului și cărora angajarea unui grădinar nu li se pare un efort prea mare.* După prima apariție, din 1651, opera lui Bonnefons a cunoscut numeroase reeditări, deopotrivă la Paris și Amsterdam. Cea de a doua carte a sa *Les Délices de la campagne,* este considerată *o carte de bucate completă* pentru secolul al XVII-lea, deoarece îi învață pe cei interesați – de fapt, pe cele interesate, dedicată fiind doamnelor – să valorifice tot ceea ce este sau poate deveni comestibil în pământ sau în ape[151].

François Massialot, *chef* care a peregrinat pe la mai multe Curți nobiliare și Case burgheze, de fiecare dată fiind plătit regește pentru munca sa, este autorul tratatului *Le Cuisinier royal et bourgeois.* Se consideră că această carte a revoluționat istoria gastronomiei, în primul rând datorită faptului că rețetele sunt aranjate în ordine alfabetică, ca într-un veritabil dicționar gastronomic; în al doilea rând, produsele și meniurile sunt sortate în funcție de sezon, aici fiind incluse infomații și sfaturi privind tacâmurile și folosirea acestora; în al treilea rând, cartea conține rețete rafinate, folosite inițial exclusiv la Curte, dar pe care François Massialot le regândește de așa manieră încât să fie accesibile publicului – îndeobște burghez la nivelul secolului al XVIII-lea –, dispus să-și agrementeze viața culinară în concordanță cu noile sfaturi gastronomice. În *Nuvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits,* Massialot a colectat rețete ale produselor de cofetărie ale timpului, oferind detalii extrem de interesante și precise[152]. Cartea lui La Varenne, *Le Cuisinier François,* menționată în rândurile de mai sus, a fost tradusă în engleză, ca *The French Cook,* în 1653, iar marea sa căutare a dus la aparția celei de a treia ediții a sa în 1673, rămânând un reper pentru noua bucătărie franceză pentru o jumătate de secol. Retipărită de treizeci de ori în trei sferturi de secol, de-a lungul și de-a latul Europei, cartea l-a făcut faimos pe autorul ei mult dincolo de moartea acestuia, survenită în 1678. Nu numai că alimentele și mâncărurile descrise de burgundul François Pierre Sieur (nobil) de La Varenne, pe numele său întreg, trădează o altă abordare, dar chiar și structura cărții este inedită. Astfel, în *epistola dedicatoria,* adresată lui Nicolas Chalon du Blé marchiz d'Uxelles, general, ministru de externe, mareșal al Franței, căruia La Varenne i-a fost *écuyer de cuisine,* se îmbină tonul unui supus, cu mândria profesionistului, conștient de valoarea sa: *monseniore, deși condiția mea* [socială] *nu-mi îngăduie să adopt un spirit eroic,* [în schimb] *îmi oferă, fără îndoială, suficientă cutezanță spre a nu-mi uita îndatoririle. În casa Voastră, am avut posibilitatea, de-a lungul a zece ani de serviciu, să-mi însușesc secretele celor mai delicate feluri de mâncare. Cutez a afirma că mi-am însușit meseria cu deplina aprobare a principilor, mareșalilor Franței, precum și altor persoane de rang* [înalt], *care au admirat mesele oferite de Domnia Voastră, atât în Paris, cât și pe câmpurile de bătălie*[153].

---

[151] Pierre Gagnaire, Hervé This, Rip Hopkins, *Alchimistes aux fourneaux,* Paris, Flamarion, 2007.
[152] Gérard Oberlé, *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du mager en Europe, de l'Antiqité à nos jours à travers des livres*, Editions Belfond, 1898, p. 78.
[153] Mennell, *op. cit.,* p. 71.

În schimb, în Introducere, La Varenne precizează că scrie cartea pentru colegii mei de profesie [...] pentru cei fără experiență [care] nu doresc sau sunt pea timizi pentru a învăța lucruri pe care nu le cunosc. La Varenne a realizat un adevărat aid memoire pentru bucătarii de înaltă ținută profesională, acesta fiind de fapt un proiect deopotrivă ambițios și radical. Până în acel moment, meseria de bucătar se învăța printr-o ucenicie pe lângă un om cu experiență, unul care-i dădea sfaturi ucenicului. Apariția cărții tipărite a schimbat paradigma, cunoștințele dobândite exclusiv prin intermediul raporturilor personale maestru–discipol, în cadrul (de acum) strâmt al unei bresle, putând fi înlocuite cu lectura. Astfel, principiul de castă (de breaslă), exclusivist, care păstra tainele gătitului doar între membrii săi, a fost înlocuit cu accesul liber la informația culinară pentru oricine era în stare să citească. La Varenne cunoștea, din propie experiență, lungul drum de la ucenicie la statutul de profesonist, căci el, născut în 1615, și-a început noviciatul în bucătăriile aristocratice, urcând, către 1640, la râvnitul statut de maestru bucătar și de supervizor al serviciului culinar. Pentru un tânăr provenit din popor, accederea la un rol rezervat favorizaților sorții a fost o realizare socială deosebită[154].

Le Cuisinier François conține peste opt sute de rețete pentru zilele de post, pentru cele în care era permis consumul cărnii, pentru Postul Paștilor, orientându-se pe sistemul unul din patru feluri de mâncare la masă. Nu lipsesc ciorbele și supele, aperitivele – aranjate, în carte, după supe –, precum și felurile ușoare de mâncare. În rețete se observă o diminuare atât a rolului zahărului, cât și a condimentelor scumpe, preluate din bucătăria italiană. În schimb, accentul cade pe produse locale precum pătrunjelul, ceapa, prazul și varza, dar nu oricum, ci în funcție de sezon. Aroma, savoarea este preocuparea principală a lui La Varene în rețetele sale, el introducând, printre altele, bulionul și sucurile spre a ajunge la gradul de rafinament al acelor arome. Pentru ca mâncarea să devină picantă, el folosește sucul și coaja de lămâie, sucul de portocale, anumite soiuri de struguri, precum și capere. Tocănițele și mâncărurile de legume bogat aromatizate, care, anterior timpului lui La Varenne, nu se bucurau de mare cinste, apar la loc de frunte în acest tratat culinar.

Curteni, negustori de produse alimentare stiluri de gătit, maniere de servit

Desigur, se ridică înrebarea dacă tratatele culinare ori cărțile cu rețete gastronomice s-au răspândit în Franța exclusiv datorită apariției și răspândirii tiparului sau mai sunt și alte cauze care au contribuit la acest fenomen. Răspunsul este afirmativ, în sensul că, pe de o parte, Franța va deveni, de-a lungul secolelor, un regat capabil de a recupera teritorii (cazul ducatului Normandiei, recuperat de la monarhii englezi) și va deveni un stat centralizat, unul care va da lumii modelul de

[154] Polly Russell, *The history cook*: *Le Cuisinier François, by La Varenne,* în „Financial Times”, 19 septembrie 2014 (https://www.ft.com/content/a2a61b4c-3f84-11e4-a5f5-00144 feabdc0). De reținut că autoarea este curator la British Library, în ale cărei colecții se află cartea în discuție.

stat-națiune, în care nobilii războinici și turbulenți, din vremea anarhiei feudale, vor deveni *curteni*, nobili interesați, de acum încolo, să cultive maniere, inclusiv la masă, nu preocupați de arta războiului ori a turnirului, cum a fost cazul în secolele anterioare. Pe de altă parte, regatul Franţei avea nu numai segmente sociale capabile şi, în acelaşi timp, dispuse să cheltuiască, ci şi o clasă solid structurată de producători şi negustori de lactate, legume ori diverse soiuri de vinuri[155]. Singura mărturie gastronomică despre Franţa sfârşitului de secol XVI poate fi găsită în satira *Description of the Isle of Hermaphrodites,* apărută în 1605[156], în care este descrisă, în coordonate cel puţin bizare, Curtea lui Henric al III-lea (rege al Poloniei 1573-1574; rege al Franţei 1574-1589), unde personaje efeminate folosesc *furculiţa* la masă[157]. Se presupune că satira a fost scrisă încă din timpul domniei lui Henric al III-lea, dar nu a fost tipărită decât mai târziu. Prima ediţie este extrem de rară, însă atât pe verso-ul foii de titlu a celei de a doua ediţii, cât şi a următoarelor se află o gravură ce înfăţişează un hermafrodit plasat deasupra unui cartuş cu următorul text: *nu sunt nici bărbat, nici femeie*[158]*.*

Secolul al XVI-lea, cel al Reformei religioase în Europa, a fost secolul războaielor religioase în Franţa (1559-1598), între catolici şi hughenoţii de extracţie calvină. Implicarea forţelor străine – a Spaniei de partea catolicilor, a Angliei, de partea hughenoţilor – a accentuat criza, iar conflictul sângeros intern a implicat şi marea nobilime, spre exemplu, Casa de Lorena în tabăra catolică, respectiv Bourbon, Condé şi Chatillon în cea hughenotă. Dramatismul este atins în 1572, când hughenoţii, prezenţi la Paris în număr mare pentru a asista la căsătoria dintre hughenotul Henric de Bourbon, viitorul Henric al IV-lea al Franţei – care va reveni la catolicism în 1593 – , şi catolica Margareta de Valois, fiica regelui Henric al II-lea, au fost măcelăriţi în noaptea Sfântului Bartolomeu (23/24 august). Evenimentele istorice ulterioare – asupra cărora nu insistăm, ele nefăcând obiectul acestui demers – au pus capăt conflictului catolico-hughenot prin Edictul de la Nantes, din 13 aprilie 1598[159]. Contextul sus-amintit explică pentru ce, după primul incunabul–carte de bucate din Europa, *Kuchenmeisterey* (Nürnberg, 1485), în Franţa va apărea prima carte de bucate tipărită, numai în 1651, cea a lui La Varenne, *Le Cuisinier François,* epocă ce corespunde domniei Regelui Soare[160]. Şi astfel, am accedat într-o epocă în care diferenţele sociale nu se reflectau doar la nivelul diferenţei de calitate a felurilor de mâncare, ci mult mai rafinat, la nivelul stilurilor de gătit şi a manierelor de servit. Există atât feluri de mâncare de dispreţuit, cum există şi feluri de mâncare în vogă. Mâncarea devine, *în jargon sociologic* (Mennell)*,* reper pentru socializare, pe de o parte, respectiv pentru păstrarea distanţei, pe de altă parte. Cel mai la îndemână exemplu pentru cei care s-au ocupat de acest aspect este comedia *Burghezul*

---

155 Albala, *op. cit.*, p. 143.
156 Titlul complet este: *De l'Isle Des Hermaphrodites Nouvellement Decouverte: Contenant des Moeurs, les Coutumes & les Ordonnances des Habitans de cette isle... Pour servir de Supplement au Jounal de Henri III.*
157 *De l'Isle Des Hermaphrodites Nouvellement Decouverte*:, a Cologne [Köln], Chez les Heritiers de Herman Demen, MDCCXXVI [1726], p. 101, 111.
158 https://www.edition-originale.com/en/antique-books-1455-1820/history/artus-description-de-lisle-des-1724-20968.
159 Jean Teulé, *Noaptea Sfântului Bartolomeu,* Editura Alfa All, 2014.
160 Albala, *op. cit.,* p. 144.

gentilom al lui Molière (1622-1673). Comedia a fost pusă pentru prima dată în scenă în 1670, la Curtea lui Ludovic al XIV-lea. Se spune că Regele Soare a fost foarte amuzat şi a apreciat mult această piesă, în care a recunoscut satira unui tip de caracter foarte des întâlnit în epoca sa. *Burghezul gentilom* – în sine, o sintagmă vădit contradictorie, ironică – este un personaj înstărit, dar vulgar, care încearcă să afişeze o cultură pe care nu o are şi un rafinament fals, cu totul nepotrivit lui, reuşind astfel să fie numai ridicol[161]. În aceste coordonate cronologice trebuie amintit cel care și-a început activitatea ca ucenic patiser și apoi a ajuns să activeze ca maestru bucătar în lumea principilor de sânge din Franța: François Vatel. Născut în Elveția și înregistrat în documente ca Fritz Karl Vatel – numele său de familie fiind frecvent întâlnit în zona Zürich – este angajat de Nicolas Fouquet, marchiz de Belle-Île, viconte de Melun și Vaux (1615-1680), la castelul acestuia de la Vaux-le-Vicomte. Fouquet a cheltuit o sumă enormă pentru construirea acestui castel, care, prin măreție și splendoare, este considerat precursorul palatului de la Versailles. Ludovic al XIV-lea, invidios pe opulența și extravaganța manifestate de ministrul său de finanțe din anii 1653–1661, pe care îl suspectează și de o ambiție prost deghizată, îl va închide pe viață, condamnatul murind, de altfel, în temniță, în 1680[162]. În jurul lui 1667, François Vatel va trece în slujba lui Ludovic al II-lea de Bourbon, prinț de Condé (1621-1686), căruia îi va fi *maître d'hôtel* – majordom, nu *chef,* cum afirmă eronat unele surse – la castelul acestuia din Chantilly, fiind extrem de prețuit. Seniorul său îi va acorda dreptul să poarte spadă, un adevărat privilegiu pentru acele timpuri[163].

La începutul lui aprilie 1671, regele Ludovic al XIV-lea l-a anunțat pe prințul de Condé că îl va onora făcându-i o vizită de joi 23 aprilie până sâmbătă 25 aprilie 1671. Inițiativa regală nu era una uzuală, mai ales că monarhul a invitat toată nobilimea înaltă a Franței, precum și pe însoțitorii acestora, să-l însoțească la Chantilly. Gestul regelui era unul mai degrabă politic, scopul urmărit fiind acela de a avea marea nobilime sub ochi, sub control, așa cum va proceda mai târziu și mai eficient, când va construi Versailles, având-i astfel pe toți magnații nobiliari reuniți într-un singur loc, nu răspândiți pe la castelele lor. Vatel și de Condé au avut doar cinsprezece zile la dispoziție – timp foarte scurt –, Vatel dormind extrem de puțin în nopțile anterioare vizitei regale. Ca *maître d'hôtel,* ca majordom, el avea datoria să organizeze cazarea și hrana pentru șase sute de nobili și pentru alte câteva mii de însoțitori ai acestora. O serie de mici rateuri organizatorice, cum a fost, spre exemplu, spectacolul decepționant al focurilor de artificii în vreme de ceață, l-au adus pe Vatel în așa hal de stres încât, atunci când a fost informat că transportul peștelui pentru banchet întârzie, și-a luat viața. Ironia soartei, la puțin timp după tragicul gest, transportul respectiv a ajuns la destinație. De altfel, în una dintre scrisorile ei către doamna de Grignan, care îi era noră, datată vineri, 24 aprilie 1671, doamna de Sévigné scrie: *știi, în dimineața aceasta, la ora opt, transportul de pește nu a sosit încă* [iar Vatel] *n-a putut suporta umilința* [...] *și, ca să scurtez povestea, s-a sinucis înjunghindu-se. Și, imaginează-ți, transportul de pește a sosit poate în chiar clipele în care își dădea*

161 Mennell, *op. cit.,* p. 75.
162 https://ro.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Fouquet.
163 *About Chef François Vatel*, în „Food History” (http://www.kitchenproject.com/history/aboutVatel.htm).

duhul[164]. De reținut faptul că lui Vatel i se atribuie, printre altele, paternitatea *cremei de Chantilly* (frişca bătută, îndulcită şi aromatizată), chiar dacă *niciun text din acel timp, nici chiar scrisorile doamnei de Sévigné* nu confirmă acest fapt. Numai peste aproximativ un secol, mai precis în 1750, va apărea numele *Chantilly* în cărțile de bucate, autorul fiind Menon, dar și atunci era vorba despre *brânza de Chantilly*[165].

Gastronomia Regenței (secolul al XVIII-lea)

O nouă etapă în consolidarea *bucătăriei fine* moderne din Franţa şi ruperea sa de tradiţiile culinare ale Evului Mediu, atâtea câte au mai supravieţuit în timpul lui Ludovic al XIV-lea (1643-1715), este cea din timpul regenţei ducelui de Orléans, Filip al II-lea (1674-1723). Acesta a fost nepotul suveranului decedat şi a avut calitatea de regent al Franţei pentru Ludovic al XV-lea, strănepotul Regelui Soare, din 1715 până în 1723. Din dorinţa de a înţelege contextul istoric, amintim că Filip al II-lea a avut trei fraţi vitregi, din prima căsătorie a tatălui său, Filip al Franţei, duce d'Orléans, anume Marie Louise d'Orléans, viitoarea regină a Spaniei, Filip Carol duce de Valois (1664-1666) şi Anne Marie d'Orléans, viitoarea soţie a regelui Victor Amadeus al II-lea al Sardiniei. Din cel de-al doilea mariaj al tatălui său s-au născut Alexandre Louis, care a trăit puţin, şi Filip al II-lea d'Orléans, viitorul regent. Principesa Marie Adélaide de Savoia, fiica mai mare a surorii vitrege a lui Filip al II-lea, se va căsători, în 1697, cu fiul *Delfinului* (moştenitorului tronului) Franţei, purtătorul numelui şi al titlului de Ludovic al Franţei. Noul cuplu va da regatului doi *Delfini* ai Franţei: Ludovic duce de Bretania, care va muri în 1712, respectiv, Ludovic duce d'Anjou, viitorul Ludovic al XV-lea (1715–1774)[166].

În acest context nu trebuie să mire faptul că elegantele, exclusivistele şi rafinatele mese oferite de ducele d'Orléans invitaţilor săi au avut reputaţia de a ridica ştacheta bucătăriei fine la standarde nebănuite până atunci[167]. Surprinzător, în această etapă nu apar noi cărţi de bucate, în schimb sunt retipărite și augmentate unele devenite prestigioase în lumea de atunci, cu precădere cea a lui La Varenne. Nici cartea lui Massialot nu a fost neglijată, căci, după prima sa ediţie, cea din 1691, a fost retipărită cu mici modificări până în 1712, când apare al doilea său volum, respectiv 1730, când este editat al treilea şi ultimul volum[168]. Între timp apare o nouă generaţie de maeştri bucătari, precum şi noi tratate de profil, cum ar fi The Modern Cook, în 1733, avându-l ca autor pe Vincent La Chapelle, chef-ul Lordului Chesterfield, carte tradusă în franceză doi ani mai târziu, când La Chapelle va deveni maestrul bucătar al prinţului de Orania. Făcând un istoric al tratatelor gastronomice din Franţa, Vincent La Chapelle argumentează că este necesară o nouă bibliografie în domeniu, din cauza faptului că cea veche nu mai corespunde stilului de viaţă al

---

[164] James Harisson (ed.), *Letters of Madame de Sévigné,* Boston, 1899, p. 34-35.
[165] http://www.ville-chantilly.fr/wp-content/uploads/2011/09/creme-internet.pdf.
[166] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p. 134-136.
[167] Mennell, *op. cit.,* p. 76.
[168] *Idem.*

contemporanilor săi. Ca argument, el aduce în discuție contribuţia lui Massialot: tratatul culinar intitulat „Le Cuisinier royal et bourgeois”, fiind scris cu atât de mult timp în urmă, nu mai este adecvat situaţiei actuale[169]. Noile contribuţii sunt tratatul Le Cuisinier Gascon, din 1740, precum şi publicaţiile lui Menon, pe care l-am pomenit când am vorbit depre François Vatel și crema de Chantilly. De fapt, Menon a fost pseudonimul unui maestru bucătar rămas anonim, iar dintre cărțile sale amintim doar Nouveau Traté de la Cuisine, Paris, 1739, La Cuisiniére bourgeoise, Paris, 1746, în două volume, La Science du Maître d'Hôtel cuisinier, avec des Observations sur la connaissance et la propriété des aliments, Paris, 1749 sau Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables, Paris, 1758, în patru volume[170].

Tratatul Le Cuisinier Gascon are o dedicație, une Epître dédicatoire, adresată A Son Altesse Serenissime Monseigneur Le Prince De Dombes și semnată De Votre Altesse Serenissime/ Le trés-humble & trés-obéissant Serviteur le Cuisinier Gascon ('Al Alteței Voastre Serenissime/ prea-umilul și prea-supusul servitor [maestrul] bucătar Gascon'). Urmează un Aviz au lecteur, în care autorul avertizează asupra faptului că această lucrare este foarte diferită de altele care au apărut cu același subiect, pline de rețete comune, plictisitoare prin lungime; altele mărginindu-se la simple înșiruiri de sosuri [...][171]. Patronul său spiritual a fost Louis Auguste de Bourbon, principe de Dombes (1700-1755), nepotul regelui Ludovic al XIV-lea, mai precis, fiul unuia dintre fiii monarhului francez cu Françoise-Athénaïs de Montespan, metresa acestuia, cei doi având șase copii, pe care suveranul i-a recunoscut în pofida legilor timpului. Marchiza de Montespan a succedat-o, în inima regelui, pe Louise de la Vallière, care va rămâne la Curte servind drept paravan celor doi, și va fi înlocuită cu marchiza de Maintenon. De altfel, stema principelui Louis Auguste de Bourbon – pe câmp albastru, bară roșie scurtată, peste crinii Franței – denotă, prin prezența barei heraldice, un bastard regal din Casa de Bourbon[172].

Fondatori de școli gastronomice
Carême și Escoffier

Noua generație este formată din autori elevaţi şi culţi, subtili cunoscători ai Antichităţii clasice. Chiar dacă autorul tratatului culinar *Les dons de Comus* ('Darurile lui Comus'), tipărit în 1739, a rămas necunoscut contemporanilor săi – deși s-a clamat, în epocă, o paternitate a cărții –, un lucru era cert pentru ei: prefața a fost scrisă de o pană elevată, aparținând mediilor rafinate ale societății, de un bun cunoscător al clasicilor Antichității, care se adresa unui public cultivat și educat. Un public care știa că, în conformitate cu mitologia antică, Comus a fost în același timp,

[169] *Ibidem,* p. 76-77.
[170] Priscilla Parkhurst Ferguson, Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine, 2004, p. 40-43.
[171] http://vintagecookbooks.healthyeatingandlifestyle.org/books/1740fr_lecuisiner.html.
[172] Lisa Hilton, *Athénaïs the Real Queen of France*, London, 2002, p. 5 și 302.

zeul roman al gătitului și al comediei, echivalentul zeului grec Komos[173], dar și patronul haosului și al anarhiei. Considerat fiul unuia dintre paharnicii lui Bacchus, Comus a fost zeul exceselor de tot felul – spre deosebire de carnalul Pan, protectorul turmelor și al păstorilor, ori de Bacchus, zeul culesului strugurilor, al vinului, al fertilității –, opinie pornită de la sofistul Philostratus cel Bătrân din Lemnos (cca. 190-cca. 230 d. Hr.). Mai târziu, în viziunea lui John Milton (1608-1674), Comus a fost considerat a fi fiul lui Bacchus cu Circe[174], fantezie cunoscută cititorilor culți ai secolului al XVIII-lea. Fără autor cert, *Les dons de Comus* a fost atribuită de contemporani lui François Marin, mai întâi, maestru bucătar la familiile ducilor de Gèsvres[175] și principilor de Soubise[176], apoi protejatul doamnei Jeanne-Antoinette Poisson, marchiză de Pompadour, metresa lui Ludovic al XV-lea[177], cu precizarea că studiile de astăzi dau doi iezuiți ca autori ai prefeței: Pierre Brumoy (1688-1742), cel care a editat *Journal de Trévoux*[178], și Guillaume-Hyacinthe Bougeant (1690-1743), scriitor și dramaturg[179].

Se poate afirma că schimbările produse pe plan arhitectonic, artistic și cultural se reflectă și în cel gastronomic, deoarece asistăm la glisajul de la epoca lui Ludovic al XIV-lea (1684-1715), cu alte cuvinte, de la Barocul din vremea Regelui Soare, inspirat din Antichitate, caracterizat prin simetrie, jocuri de esențe și culori, la noul stil Roccoco, din perioada domniei lui Ludovic al XV-lea (1715-1774), recunoscut după avalanșa de curbe și sinuozități asimetrice, stil care îmbie spre o atmosferă relaxată, jucăușă[180]. Dar epoca lui Ludovic al XV-lea a fost și cea a soției sale, Maria Leszczyńska, regină timp de patruzeci și doi de ani (1725-1768), ea făcându-se remarcată supușilor prin pietate și generozitate. De asemenea, Maria Leszczyńska a fost bunica suveranilor Ludovic al XVI-lea (1774-1791; asasinat prin ghilotinare în 1793), Ludovic al XVIII-lea (1814-1824) şi Carol al X-lea ai Franţei (1824-1830). Unul dintre produsele bucătăriei regale din timpul Mariei Leszczyńska, creat sub influenţa reginei, a fost *bouchée à la Reine*, produs de patiserie agrementat cu diferite ingrediente – felii mici din carne de pasăre de curte, dulciuri, şuncă, ciuperci, sos –, produs ale cărei variante din Elveţia şi Belgia poartă numele de *vol au vent*[181]. Tot

---

[173] E. C. Spary, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris 1670–1760,* Chicago and London, Chicago University Press, 2012 p. 199.

[174] Dominique Côté, *The Two Sophistics of Philostratus/ Les deux sophistiques de Philostrate*, în „Rhetorica. Journal of the History of Rhetoric", University of California Press, Vol. 24, Nr. 1, Winter 2006, p. 1-35.

[175] J. C. L. Simonde de Sismondi, *Histoire des Français. La France sous les Bourbons,* Bruxelles, Société Tipographique Belge, 1844, p. 3.

[176] Thomas Frognall Dibdin, *Bibliomania or Book Madness,* London, 1811, p. 129.

[177] Când marchiza de Pompadour a găsit prilejul să se apropie de suveran, acesta era în doliu după decesul celei de a treia metrese oficiale, Marie Anne de Mailly, ducesă de Châteauroux. Era sora cea mai mică și cea mai frumoasă dintre cele cinci surori *de Nesle,* patru dintre ele devenind metresele regelui Ludovic al XV (Amanda Foreman, Nancy Mitford, *Madame de Pompadour,* New York, 2001, p. 203).

[178] *Journal de Trévoux* sau *Mémoires pour l'Histoire des Sciences & des Beaux-Arts* a fost un influent periodic cu apariție lunară în Franța anilor 1701-1782. Subiectele abordate priveau publicații recent apărute, cu un evantai vast de subiete. Deși majoritatea celor care scriau în paginile publicației erau iezuiti, când venea vorba de religie, preferau să păstreze o atitudine neutră.

[179] Spary, *op. cit.,* p. 199.

[180] Mennell, *op. cit.,* p. 80.

[181] https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouch%C3%A9e_%C3%A0_la_reine.

sub influenţa suveranei – despre care se afirmă că a introdus lintea în dieta franceză – au apărut *consommé à la Reine* şi *filet d'aloyau braisé à la royale.* Primul fel menționat, *consommé à la Reine* era, în esenţă, o supă de pui cu cremă de orez, la care diverşi maeştri bucătari au adăugat sau eliminat ingrediente[182], în timp ce al doilea fel este bazat pe felii de carne de viţel preparate cu ceapă şi cu diverse condimente. În plus, vinurile franțuzești vor deveni aproape nelipsite de la mesele elitelor[183].

Marie-Antoine Carême (1784-1833) este considerat fondatorul renumitei *la grande cuisine française*, cu mențiunea că astăzi stilul său este privit ca opulent, exagerat chiar. *Chef* şi scriitor culinar, a fost o celebritate a timpului său, a gătit pentru mari personalităţi politice, a adus importante îmbunătăţiri tehnicilor de gătit, meniurilor şi servirii preparatelor, fiind autorul unui important tratat dedicat patiseriei franţuzeşti. Începuturile carierei sale nu au fost dintre cele mai strălucite, din cauza faptului că, provenind dintr-o familie săracă și numeroasă din Paris – el fiind al șaisprezecelea copil, abandonat de familie la 1792, în timpul revoluției franceze – și-a găsit inițial adăpost la un patron de tavernă unde a lucrat timp de șase ani ca băiat de prăvălie, spălând vasele în schimbul unui acoperiș deasupra capului și a mesei zilnice. În jurul vârstei de șaptesprezece ani, Carême intră ucenic la patiseria lui Sylvian Bailly, faimos patiser din Rue Vivienne, lângă Palais Royal. Aici își însușește meseria, dar are prilejul să învețe scrisul și cititul, abilități care îi permit să frecventeze Biblioteca Națională[184]. La bibliotecă se va concentra pe studiul noțiunilor de desen și arhitectură, noțiuni cărora le va da o dimensiune practică inedită, căci va etala, în vitrina patiseriei la care lucra, adevărate „construcții" monumentale – temple din Antichitatea clasică sau din Orient, piramide egiptene, ruine de castele, fântâni romantice – din aluat, zahăr ori marțipan, ridicând astfel prestigiul locului. Pentru acestea toate s-a inspirat, în orele petrecute în bibliotecă, de la arhitecți precum Palladio, renascentistul Italiei de Nord din secolul al XVI-lea, Giacomo Barozzi da Vignola ori Sebastiano Serlio, ultimii doi fiind reprezentanți de seamă ai *Manierismului* sau *Renașterii târzii* și, ce este important, vectorii de răspândire ai Renașterii italiene în restul Europei[185]. După doi ani, Marie-Antoine Carême ajunge în serviciul celebrului om politic Talleyrand – Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, pe numele său complet, care, ca episcop d'Autun și om politic, va împrumuta de la Iluminiști ideea echilibrului politic între Marile Puteri ale Europei – unde Carême va învăța de la bucătarul șef, François Boucher, să gătească și altceva în afară de dulciuri. După un episod londonez – va deveni bucătar *chef* al prințului George, viitorul rege al Angliei, George al IV-lea (1820-1830) – Carême se va întoarce la Paris și va publica, în 1815,

---

[182] *Culinary Archaeology: The Food of Love. Soupe de la Reine,* în https://2manycookbooks.wordpress.com /2008/06/01/culinary-archaeology-the-food-of-love-soupe-a-la-reine/.

[183] *Filet d'aloyau braisé à la royale,* în „Grand dictionnaire de cuisine from 1873", http://www.borlanduniversity.com/index.php/term/Grand+dictionnaire+de+cuisine+from+1873,4782-filet-d-aloyau-braise-a-la-royale.xhtml.

[184] Nicole Jankowski, *How a Destitute, Abandoned Parisian Boy Became the First Celebrity Chef,* în „CravingBoston", 16 ian. 2017 (http://cravingboston.wgbh.org/article/20170116/how-destitute-abandoned-parisian-boy-became-first-celebrity-chef).

[185] Michael Krondl, *Sweet invention*: *a history of dessert,* Chicago, Chicago Review Press, 2011, p. 212-213.

lucrarea *Le pâtissier royal parisien,* în două volume, cu un total de 400 de pagini. Bogat ilustrată de autorul însuși, cartea va avea un succes răsunător, astfel că o a doua ediție va apărea la trei luni după prima apariție a sa. Cea ma faimoasă carte este însă *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle,* în cinci volume (1833-1847, completată după moartea autorului), iar printre contribuțiile sale în domeniul gastronomiei se numără faimosul *croquembouche* – de la *croque-en-bouche*/ 'crocant în gură', desert având în componență batoane de ciocolată și caramel –, dulcele *charlotte russe*, fiind și creatorul prăjiturii Napoleon sau *mille feuille* [186].

De asemenea, Marie-Antoine Carême introduce tunica și boneta înaltă de bucătar, alegând pentru acestea culoarea albă, deoarece o considera potrivită pentru a reflecta două concepte introduse în gastronomie chiar de el, *curățenia* și *igiena*. Acest renumit maestru culinar stabilește patru sosuri de bază: sosul *béchamel*, *espagnol*, *velouté* şi *allemande*, de asemenea, va implementa bufetul rece și, nu în ultimul rând, va elimina montarea pe aceeași farfurie a peștelui alături de carne. În plus, Carême, adeptul opulenței dublată de compoziții culinare spectaculoase, a fost autorul așa-numitelor *pièces-montée*, sculpturi realizate în detaliu din marțipan, zahăr și grăsime, care, practic nefiind comestibile, aveau doar rolul de a agrementa masa. Lista celor patru sosuri ale lui Carême va fi rafinată şi îmbogăţită cu încă un sos de Georges-Auguste Escoffier, cunoscut ulterior doar ca Auguste Escoffier (1846-1935), considerat părintele bucătăriei moderne. El va privi sosul german ca fiind ruda cadetă a celui *velouté*, după care va adăuga sosul de roşii, respectiv cel olandez în cartea sa *Le guide culinaire*. Astfel, *sosul béchamel* sau *sosul alb,* bogat, cremos şi catifelat îl obţine graţie a trei ingrediente, unt, făină şi lapte. *Sosul velouté* este apropiat de cel *béchamel,* cu diferenţa că, în loc de lapte, se adaugă supă de pui, de vită sau de peşte. Bineînţeles, nu lipsesc untul şi făina, în părţi egale, iar supa se adaugă treptat până la obţinerea unei compoziții subțiri, sos ce are rolul de a agrementa felurile de mâncare cu carne sau fructe de mare. Pentru *sosul de roşii* se folosesc ulei şi ceapă, care nu va fi prăjită, ci înmuiată, totul completat cu puţin usturoi, la care, bineînţeles, se adaugă pastă de roşii. *Sosul olandez,* rezervat ocaziilor speciale, are rolul de a completa preparatele speciale, precum sparanghelul. În fine, *sosul spaniol,* este un sos brun cu o aromă specială, obţinut prin caramelizarea la cuptor (separat) a unor oase de vită, legume (ceapă, usturoi, morcov şi praz), ce se pun într-o apă aromatizată cu foi de dafin, boabe de piper şi cimbru[187].

Ca şi predecesorul său, Escoffier şi-a început cariera de la o vârstă fragedă, dar în cu totul alte condiţii. Va debuta la treisprezece ani în restaurantul unchiului său, *Le Restaurant Français,* faimos în Nisa acelor timpuri. Statutul de nepot nu l-a avantajat deloc, nefiind menajat în munca sa, astfel că va învăţa de la început ce înseamna disciplina – severitatea chiar – aspecte despre care va vorbi apreciativ toată viaţa, inclusiv când va deveni partener de afaceri al lui César Ritz sau când va deveni Ofiţer al Legiunii de Onoare[188]. La nouăsprezece ani este invitat la Paris, unde proprietarul

---

[186] *Ibidem,* p. 209.

[187] http://timeloveandflavourness.com/tipstricks/cele-5-sosuri-de-baza-din-bucatarie.

[188] Raluca Constantin, *Auguste Escoffier, părintele bucătăriei moderne*, în „Bucătăria veche". (https://bacaniaveche.ro/gatiti-si-mancati-sanatos/escoffier-1831). La 11 noiembrie 1919, Preşedintele Franţei, Raymond Poincaré, aflat la Londra, inclusiv cu intenţia de a-i răsplăti pe unii francezi

modernului restaurant *La Reine Blanche* – ulterior cunoscut şi devenit faimos ca *Le Petit Moulin Rouge* – îi va oferi un post şi unde îl va prinde Războiul franco-prusac (1870–1871), încheiat cu înfrângerea Franţei şi abdicarea lui Napoleon al III-lea, respectiv cu victoria şi unificarea Germaniei în jurul Prusiei. Acolo, pe front, s-a gândit Escoffier la necesitatea conservării mâncării, el fiind primul *chef* care va avea o asemenea inițiativă, la început, doar pentru legume şi sosuri. În fapt, el nu a fost soldat, ci a avut sarcina de a găti pentru mareşalul Bazaine şi pentru statul său major, cantonat cu trupele în apropiere de Metz, unde va capitula în ziua de 27 octombie 1870, urmându-i mareşalului Mac-Mahon, care capitulase deja la 31 august acelaşi an. În aceste condiţii, Escoffier a petrecut o jumătate de an în prizonierat german, cu precizarea că, după două luni, va deveni *chef de cuisine* al mareşalului Mac-Mahon, aflat şi el în prizonierat la Wiesbaden[189].

Reîntors după război la *Le Petit Moulin Rouge*, se va căsători cu poeta Delphine Daffis, fiica editorului Paul Daffis, care îl va ajuta pe Escoffier să-şi publice primul şi singurul volum de poezii *Les Fleurs en Cire*[190]. Cei doi soţi se vor muta la Monte Carlo, urmând să-şi petreacă iernile la *Grand Hotel* din Principat, unde Escoffier ajunsese *directeur de cuisine,* iar verile la *Hotel National de Lucerne*, Elveţia. Acum Escoffier creează preparate sofisticate în onoarea unor personalităţi ale timpului, una dintre acestea fiind soprana australiană Nellie Melba (1861-1931). Noul produs, din 1893, s-a numit desertul *Peach Melba,* realizat din piersici servite pe un pat de îngheţată de vanilie, totul pus într-un vas metalic, între două aripi de lebădă sculptate în gheaţă. Rămânând în sfera muzicală, amintim preparatul din carne de vită *Tournedos Rossini,* în onoarea compozitorului Gioachino Rossini (1792–1868). În schimb, în memoria echipajului navei *Jeannette,* navă prinsă în gheţurile de la Polul Nord, unde întregul corp expediționar a pierit, Escoffier prepară *Chaud–Froid Jeannette,* o specialitate din piept de pui şi *foie gras*. Un alt preparat, din picioare de broască, a fost *les cuisses de nymphe à l'aurore*, o creaţie gastronomică în onoarea prinţului de Wales, cu alte cuvinte, a moştenitorului Coroanei britanice[191].

Gastronomie şi diplomaţie

Probabil că aşa ar trebui să se intituleze un capitol rezervat folosirii trufelor – acele alimente de lux, supranumite *diamantele pământului,* datorită rarităţii lor – drept cadouri în schimburile diplomatice ale dinastiei de Savoia. Prima atestare documentară a folosirii acestor ciuperci comestibile pe post de cadou datează din anul

rezidenţi acolo, i-a acordat lui Escoffier *Legiunea de Onoare* (James Kenneth, *Escoffier*: *The King of Chefs,* New York, International Publishing Group, 2006, p. 249-253).

[189] Lothar Gall, *Europa auf dem Weg in die Moderne. 1850-1890,* München, R. Oldenbourg Verlag, 1989, p. 61; Hajo Holborn, *Deutsche Geschichte in der Neuzeit,* vol. II, Frankfurt am Main, Fischer Taschenbuch Verlag, 1981, p. 452.

[190] Georges-Auguste Escoffier, *Les Fleurs en Cire,* Paris, Bibliotèque l'Art Culinaire, 1910, 94 p. cu ilustraţii.

[191] Constantin, *op. cit*., *loc. cit*.

1380, când câțiva magnați locali îi oferă soției contelui Amadeus al VI-lea de Savoia (1343-1383), Bonne de Bourbon – Bona di Borbone în italiană (1341-1402) – un cadou inedit, trufe. Soția respectivă era un personaj de vază în epocă, nu neapărat prin mariajul contractat, cu un conte, ci și prin ereditate, ea fiind fiica unui duce, Petru I de Bourbon, și cumnata regelui Carol al V-lea al Franței[192]. Conștientă de valoarea acestor ciuperci comestibile, Casa de Savoia, devenită Casă ducală între timp, le va transforma în instrumente de schimb diplomatic, cel puțin in intervalul 1730-1830. Din cauza perisabilității trufelor, transportul unor astfel de cadouri era limitat de lungimea drumurilor ce puteau fi parcurse. Chiar cele mai potrivite metode de conservare, pentru acel timp, nu asigurau păstrarea acestora mai mult de zece zile sau cel mult două săptămâni. În atari condiții, se pare că Viena era destinația favorită, din moment ce între Torino și capitala Habsburgilor distanța era acoperită în aproximativ zece zile. Iar dacă, în principiu, primirea unui cadou presupune un răspuns cu un alt cadou, atunci putem înțelege de ce trufele (*tartufi*) oferite de suveranul savoiard s-au transformat în elemente constitutive ale schimburilor diplomatice și, pe cale de consecință, ale relaţiilor politice. În tot cazul, în documentele din anii 1670-1730 privind schimburile cu regatele sau senioriile vecine, trufele nu apar încă, cele mai frecvente *bagatelles* fiind un soi de vin piemontez, *din păcate, nespecificat*, apoi *rosolio* (un lichior dulce cu arome, printre altele, de portocală, cafea vanilie), gem de Mondovi, *fromage de Noël,* tutun piemontez etc. Toate acestea aveau mare căutare în regatul Franței, ducatul de Milano, Roma papală, Elveția ori în Insulele Britanice. În plus, vinul și lichiorul erau apreciate la Curtea lui Ludovic al XIV-lea al Franței ori la cea a lui Carol al II-lea al Angliei (1649-1685), supranumit *regele vesel* pentru hedonismul său şi al anturajului[193]. Iar dacă amintim Franța, se cuvine să precizăm că mama regelui Carol al II-lea a fost Henrietta Maria, sora regelui Ludovic al XIII-lea al Franţei.

În decursul secolelor, Savoia, favorizată de poziţia sa geografică şi cu o armată redutabilă, nu numai că şi-a mărit teritoriul, dar a fost solicitată de vecini – Franţa, Imperiul Habsburgic etc. – în conflictele directe sau în cele prin interpuşi. Numai că incapacitatea savoiarzilor de a fi fideli alianţelor, schimbarea lor uneori în chiar toiul conflictelor armate, nu le-a permis să-şi găsească loc la masa aranjamentelor diplomatice postbelice. Mai târziu, însă, prin tratatele de pace franco-savoiard (11 aprilie 1713) şi spaniolo-savoiard (13 aprilie 1713) de la Utrecht, ducatul de Savoia va primi din partea Spaniei insula Sicilia, ducele de Savoia devenind astfel rege al Siciliei. Ulterior, prin tratatul de la Londra, din 1718, proaspătul rege urma să primească Sardinia, în schimbul Siciliei. Drept consecinţă a tratativelor, Spania va restitui insula Sardinia Imperiului Habsburgic, la 4 august 1720, iar Imperiul o va ceda Casei de Savoia, la 8 august 1729, în schimbul insulei Sicilia[194].

Din acel moment nu mai vorbim despre ducatul Savoiei, ci despre regatul Sardiniei condus de regi din dinastia de Savoia. Unul dintre aceştia, Carlo Emmanuele

---

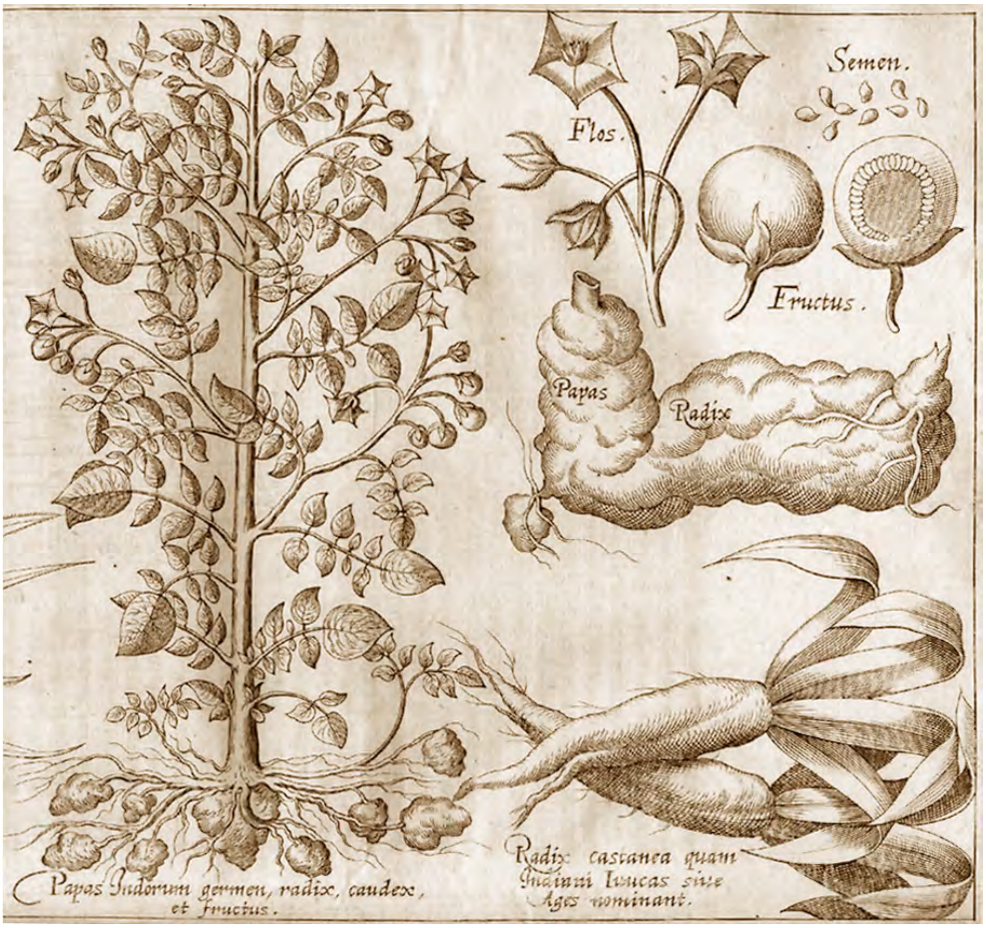
[192] Rengenier C. Rittersma, *A Culinary „Captatio Benevolentiae": the Use of the Truffle as a Promotional Gift by the Savoy Dynasty in the Eighteenth Century*, în Daniëlle De Vooght, *Royal Taste. Food, Power and Status in the European Courts after 1789*, 2011, p. 31-56, la p. 31.

[193] *Ibidem,* p. 33–35.

[194] Marcel D. Popa, Horia C. Matei, *Mică enciclopedie de istorie universală,* Bucureşti, Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1983, p. 672.

al III-lea (1730-1773) a participat la Războiul de succesiune la tronul Austriei (1740-1748), iar prin pacea de la Aachen, din 1748, la care regatul Sardiniei a aderat, regele a fost recompensat cu o parte din ducatul Milanului[195]. Aşa se face că, în ianuarie 1737, un tânăr nobil din Piemont, cu experienţă în post la Haga, a fost acreditat la Viena ca ambasador de către Carlo Emmanuele al III-lea. Contele Luigi Girolamo Malabaila de Canale, noul acreditat, a considerat că trufele ar fi cele mai nimerite cadouri. Avantajul savoiarzilor s-a datorat şi faptului că produsele respective au fost acceptate fără rezerve, fiind considerate elemente esenţiale ale stării de *bien-être,* de *douceur,* atât de mult dorite ori căutate de înalta societate de atunci. În plus, din jurul anului 1780, Parisul îşi va arăta interesul pentru acest produs despre care se afirma că, fiind extrem de scump, era de găsit în exclusivitate la mesele de seară ale elitelor timpului şi ale capetelor încoronate[196].

În loc de concluzii, considerăm capitolul de față atât o incursiune în lumea fascinantă a bucătăriei fine de expresie franceză, cât și o invitație în lumea mirifică a istoriei culturii din care face parte și cultura gastronomică.



[195] *Ibidem,* p. 667.
[196] Rittersma, *op. cit.,* p. 42.

Biblioteca Noastră

Zotti Hodoș

POFTĂ BUNĂ!

Carte de bucate. Partea II.

CARANSEBEȘ



Die Siebenbürgische Küche.

Von

Elise Fröhlich.

Sechste Auflage.

CAPITOLUL III

Imperiul Habsburgic, Transilvania cu Sibiul istorie și gastronomie

Bucătăria fină în lumea germană și în Imperiul Habsburgic

Lumea germană a Evului Mediu nu a fost una unitară sub raport politic, dar nici sub raport gastronomic. Mulţimea formaţiunilor politice existente înainte şi după Pacea Westfalică din 1648, pace care a consfinţit fărâmiţarea lumii germane, cu state monarhice de diverse dimensiuni, respectiv cu oraşe libere în nord, s-a reflectat pe mai multe planuri, inclusiv pe cel culinar. Ca privire generală, Hansa oraşelor germane din nord era completată de Imperiul Roman de Naţiune Germană, imperiu care, chiar de la apariţia sa în Evul Mediu, era unul plurinaţional – să nu uităm că, la un moment dat, împăraţii purtau, printre alte numeroase titluri, şi pe cel de regi ai Boemiei, iar Mihai Viteazul s-a dus în audienţă la Rudolf al II-lea la Praga, nu la Viena[197].

Ca urmare a dezvoltării urbane de pe litoralul nordic este înfiinţată, în secolul al XIII-lea, Hansa sau *Liga Hanseatică,* aceasta cuprinzând mai multe oraşe, precum Bremen, Lübeck, Wismar, Rostock, Hamburg, Lüneburg etc. A fost vorba despre o alianţă militar-comercială a centrelor urbane de la Marea Nordului şi de la Marea Baltică, activă şi cu influenţă între 1282, anul înfiinţării, şi 1669, anul ultimei conferinţe a sa, desfăşurată la Lübeck[198]. Din perspectivă culinară, lumea ligii hanseatice s-a bazat, într-o primă etapă, pe produsele locale, ulterior însă, graţie unui vast comerţ internaţional, această lume va reuşi să valorifice de manieră proprie paleta bogată de influenţe străine ori ingrediente exotice. De reţinut că schimbarea nu s-a datorat exclusiv mirodeniilor, exclusiv condimentelor, deoarece bucătăria locală

---

[197] Ioan-Aurel Pop, I. Bolovan, *Istoria Transilvaniei,* Cluj-Napoca, Editura Școala Ardeleană, 2016, p. 109-116.

[198] Victoria N. Bateman, *Markets and Growth in Early Modern Europe*, London, New York, Routledge, 2012, p. 18-21 şi 189; cf. Philippe Dollinger, *The German Hansa,* London, Routledge, 1999.

s-a îmbogăţit cu moduri noi de preparare şi conservare a hranei. Spre exemplu, pescarii Mării Nordului şi-au însuşit metodele de sărare a peştelui, astfel că heringul sărat a devenit un aliment de bază în bucătăriile hanseatice[199].

În privinţa Imperiului, decesul lui Conrad al IV-lea, în 1254, ultimul împărat din dinastia Hohenstaufen, precum şi moartea fiului acestuia, Conradin, la vârsta de şaisprezece ani, duce de Suabia, rege titular de Ierusalim şi (pretendent la titlul de) rege al Siciliei[200], a dus la vacantarea tronului imperial pentru o perioadă de nouăsprezece ani. Este adevărat că regele Ottokar al II-lea al Boemiei (1253-1278), din dinastia Přemysl, a fost şi duce de Austria, Stiria, Carinthia şi Carniola, dar el nu a reprezentat puterea imperială, deoarece a eşuat în obţinerea acesteia, în momentul în care, în 1256, a fost ales Richard de Cornwall[201]. În sfârşit, alegerea lui Rudolf von Habsburg, în 1273, a încheiat *interregnul* şi, în același timp, a ridicat la rang imperial o dinastie care va domni aproape neîntrerupt, fiind detronată doar odată cu dispariţia Imperiului Austriac, în 1918. Împăratul Carol al IV-lea de Luxemburg (1346-1378) – *rex Romanorum,* rege al Boemiei și împărat al Sfântului Imperiu – va clarifica, reglementa şi codifica procedura alegerii împăraţilor Sfântului Imperiu Roman de Naţiune Germană, prin vestita *Bulă de Aur* din 1356. Rolul acestei veritabile constituții medievale cu treizeci și una de capitole era unul dublu. În primul rând, avea menirea de a elimina infuența papală în politica Imperiului germanic, pontiful roman pierzând astfel dreptul de a examina candidații la tronul imperial, iar pe cale de consecință, și pe acela de a lua decizia finală privind alegerea. În al doilea rând, documentul conferea unui număr de șapte principi electori autoritatea de a alege suveranul imperial cu o majoritate simplă (patru contra trei). Documentul desemna electorii, clarificând şi succesiunea acestora, conform dreptului de primogenitură (regula primului născut)[202].

---

199 The Chronicle of the Hanseatic League (https://web.archive.org/web/20140529145132/ http://www.european-heritage.org/germany/m%C3%BCnster/hanse/chronicle-hanseatic-league-continued).

200 Ioana Curuţ, *„Ad eruditionem multorum*”. *The Latin Version of the Book of Apple as a Philosophical Protreptic,* în „Philobiblon", Transylvanian Journal of Multidisciplinary Research in Humanities, Vol. XXII, nr. 1, Cluj-Napoca, 2017, p. 19–34, la p. 25-27.

201 Richard conte de Cornwall, fiul regelui Ioan al Angliei şi al reginei Isabela de Angoulême, a fost ales *rege al germanilor* cu voturile a patru dintre cei şapte mari principi–electori (Köln, Mainz, Palatinat şi Boemia), în timp ce contracadidatul său, regele Alfonso al X-lea de Castilia (1252–1284) a fost votat de ceilalţi trei (Saxonia, Brandenburg şi Trier). Se afirmă că presupusa mituire a celor patru principi electori, care au votat în favoarea sa, l-ar fi costat pe contele de Cornwall suma imensă de 28.000 de mărci. Cu toate acestea, succesul său nu era asigurat, deoarece au intervenit în discuţii şi manevre diplomatice papa şi regele Franţei, Ludovic la X-lea, care, iniţial nu l-au sprijinit pe candidatul insular. În fine, la 27 mai 1257, principele arhiepiscop de Köln l-a încoronat pe Richard *rege al romanilor,* dar noul suveran nu s-a simţit atras nici de titlu, nici de noua formaţiune politică deoarece a făcut doar patru scurte vizite în Germania între 1257 şi 1269 (Nancy Goldstone, *Four Queens*; *the Provençal Sisters who ruled Europe*, London, Pinguin Books, 2008, p. 213).

202 Apariția principilor electori a făcut din aceștia componenți ai unui fel de club exclusivist, ai unui *colegiul princiar.* Capitolul al II-lea al *Bulei de Aur* privește *alegerea regelui roman* (*rex Romanorum*; de fapt, ”rege roman şi un viitor împărat”) Astfel, principii *sau solii acestora,* odată ajunși la Frankfurt, să fie pregătiți *ca în zorii zilei următoare* să participe la liturghia din biserica Sf. Bartolomeu, pentru ca Duhul Sfânt să-i lumineze spre a lua decizia corectă (II, 1). Reperul pentru acest îndemn, de a cere ajutorul Duhului în toate acțiunile omenești, se întâlnește în *Faptele Apostolilor*, mai precis în formularea *părutu-s-a Dhului Sfânt și nouă* (15, 28). După participarea la liturghie, principii electori nu vor părăsi biserica respectivă, ci se vor aduna în fața (cărții) *Evangheliei,* deschisă la pagina de început a *Evangheliei după Ioan,* care debutează cu formularea *La*

De notat că, la sfârşitul secolului al XVII-lea, în Imperiu erau patruzeci şi trei de principate laice şi treizeci şi trei de principate ecleziastice cu drept de vot în Dietă[203]. Evoluţiile de mai târziu, de peste secole, vor face ca Sfântul Imperiu să fie lichidat în 1804 sub loviturile bonapartiste, iar Imperiul Austriac, moştenitorul Sfântului Imperiu, să piardă Lombardia, în 1859, respectiv Veneţia, în 1866, în favoarea Italiei, să cunoască înfrângerea în faţa Prusiei, în *războiul de șapte săptămâni,* consecinţa politică fiind apariţia Dualismului Austro-Ungar, în 1867. În aceste coordonate, Austria – multiculturală, plurietnică, divers-confesională – ratează şansa unificării lumii germanice, o ratează în favoarea Prusiei[204]. Într-o carte din 2015, intitulată *Saga Dinastiei de Habsburg. De la Sfântul Imperiu la Uniunea Europeană*[205]*,* carte apărută sub pana scriitorului şi jurnalistului parizian Jean des Cars (pe numele întreg, Jean Marie de Pérusse des Cars), întâlnim următoarea remarcă: *dacă există o dinastie care să intrupeze Europa, aceea este Casa de Habsburg*. Autorul se referă la *destinul prodigios al Habsburgilor* [care] *începe, în cheie minoră, în secolul al XI-lea, într-o fortăreaţă situată în cantonul elveţian Aargau, prinde aripi in 1273, odată cu alegerea, cu totul neașteptată, a contelui Rudolf de Habsburg ca împărat al Sfântului Imperiu German, și își încheie epopeea monarhică la Schönbrunn, pe 11 noiembrie 1918, când Carol al IV-lea* [oficial: Carol I al Austriei – n.n. C.I.] *semnează actul de renunţare la coroana imperială a Austriei*[206]. Dozajul savant de politică şi strategii dinastice matrimoniale a făcut din Casa de Habsburg nu doar o dinastie – imperială în Sfântul Imperiu şi regală în Spania cu ale sale colonii latino-americane – ci şi una dintre marile puteri ale secolelor de glorie ale acestei dinastii. Doar câteva exemple: împăratul Leopold al II-lea de Habsburg (1790-1792), fiul Mariei Theresia şi fratele lui Iosif al II-lea s-a căsătorit cu Maria Luiza, fiica lui Carol al III-lea de Borbon (ramura spaniolă a dinastiei de Bourbon), regele de Neapole şi Sicilia (1735-1759), apoi rege al Spaniei (1759-1788). Sora lui Leopold, Caroline, s-a căsătorit, în 1768, cu Ferdinand I de Bourbon, regele celor Două Sicilii. Amintim arhicunoscutul mariaj al

---

început a fost Cuvântul (aici, *Cuvântul* însemnând *Hristos*, deoarece *acesta este chipul lui Dumnezeu celui nevăzut* – după cum aflăm din *Epistola căte Coloseni* 1, 15 a Sf. Pavel). Acolo, în fața paginii respective, electorii trebuie să-și facă cruce și *să atingă amintita evanghelie cu mâinile lor trupeşi* în prezența suitelor lor neînarmate. Apoi, arhiepiscopul de Mainz, în calitate de arhicancelar al Imperiului, va citi formula de jurământ a principilor (sau a solilor acestora) pentru alegerea împăratului (II, 2). După rostirea jurământului, ei trebuie să purceadă la alegere şi să nu părăsească oraşul Frankfurt, înainte ca majoritatea dintre ei să fi ales *un conducător pământesc pentru lume şi pentru creştinătate, şi anume, un rege roman şi un viitor împărat. În cazul în care în decurs de treizeci de zile, începând de la depunerea jurământului, aceştia nu au îndeplinit acest lucru, după scurgerea celor treizeci de zile, vor fi închişi şi vor mânca doar apă şi pâine, ca în aceste condiţii să revină la înţelepciune şi să ia decizia, neavând voie să părăsească oraşul înainte de a fi ales conducătorul* (II, 3); (*1000 ani – Momente de referinţă din istoria universală*, trad: Claudius Crețu, Olivia Negrea, Oradea, Editura Aquila, 2008, p. 186).

[203] Jiří Louda, Michael Maclagan, *Lines of Succession. Heraldry of the Royal families of Europe*, London, 1991, p. 225-227.

[204] Constantin Ittu, *Loialitate dinastică şi identitate locală sud-transilvană în Monarhia dunăreană prin intermediul unui monument dedicat Mariei Theresia la Viena*, în Congresul Naţional al Istoricilor Români, Cluj-Napoca, 25-28 august 2016. http://cnir.conference.ubbcluj.ro/sectiuni-cnir/supusii-imparatului-popoarele-din-monarhia-dunareana-intre-loialitate-dinastica-si-identitate-nationala-secolele-xviii-xx/.

[205] Jean des Cars, *Saga Dinastiei de Habsburg. De la Sfântul Imperiu la Uniunea Europeană*, Bucureşti, Editura Trei, 2015.

[206] *Ibidem, passim*.

Mariei Antoaneta, fiica Mariei Theresia, cu regele Ludovic al XVI-lea al Franţei, regină executată prin ghilotinare, în 1793, în sângeroasele zile ale revoluţiei franceze. O generaţie mai târziu, după o primă căsătorie cu Carolina Augusta, fiica ducelui Maximilian de Bavaria, din dinastia Wittelsbach, ultimul împărat al Sfântului Imperiu, Francisc al II-lea de Habsburg (1792-1804) – Francisc I ca împărat al Austriei (1804-1835) – o va aduce în faţa altarului pe Maria Theresia de Neapole şi Sicilia, fiica lui Ferdinand I al Regatului celor Două Sicilii. În următoarea generaţie, împăratul Ferdinand I (al V-lea) al Austriei (1835-1848) se va căsători cu Maria Anna, fiica lui Victor Emmanuel I, regele Sardiniei (1802-1821), din dinastia de Savoia[207].

Or toate aceste stategii dinastice au avut o serie de consecinţe, devenind inclusiv sursele unor schimburi ori împrumuturi gastronomice la nivelul elitelor, altfel spus, în universul *bucătăriei fine.* Într-un text recent se afirmă că *prin intermediul unor intermariaje atent gândite, cât şi prin războaie, Habsburgii au condus* [de fapt, au influenţat] *departe de ei, cum ar fi actuala Ucraină* [...][208]. Dacă ţinem seama că istoria Poloniei medievale cuprinde şi perioada Uniunii Polono-Lituaniene (1569-1764), uniune care a jucat un rol de prim rang în regiune, atunci putem admite că teritoriul actualei Ucraine a fost influenţat de Habsburgi, dar nu direct, ci prin intermediul stategiilor dinastice. Un singur episod: Sigismund al III-lea, din dinastia suedeză Vasa, a fost rege al Suediei (1592-1599), respectiv rege al Poloniei şi mare duce al Lituaniei (1587-1632), fiind fiul regelui Ioan al III-lea al Suediei şi a primei sale soţii, poloneza Ecaterina/ Katarzyna Iagello. Deşi Suedia era protestantă, Sigismund a păstrat religia mamei, el fiind catolic. Prima soţie a lui Sigismund a fost arhiducesa Ana de Austria, iar cea de a doua a fost sora defunctei, Constanţa de Austria, nu fiicele unui suveran imperial, ci ale arhiducelui Carol[209]. În acest fel putem accepta aserţiunea conform căreia Habsburgii au influenţat teritorii din afara ariei lor directe de suveranitate.

Invaziile otomane în Europa au lăsat şi o amprentă culinară, iar printre exemple amintim *Apfelstrudel* (strudelul cu mere), care este o versiune austriacă a unei delicatese orientale ajunsă pe Bătrânul Continent odată cu oştile Semilunei, mai precis o versiune a baclavalei. La rându-i, ciocolata, care a devenit un simbol al luxului şi rafinamentului în capitala vieneză, ajunge în Europa din Mexic, datorită faptului că Habsburgii erau împăraţi ai Sfîntului Imperiu Roman de Naţiune Germană, dar şi regi ai Spaniei, o Spanie unde *soarele nu apune niciodată,* graţie coloniilor sale, de la cele americane, la cele asiatice, cu arhipelagul Filipinelor ca reper colonial. Ciocolata a fost o băutură tipică aztecă, dar cu un gust diferit de cel cu care europenii sunt obișnuiți. Când au băut-o pentru prima dată, spaniolii au îndulcit-o cu zahăr atât din motive gastronomice, cât şi medicale, iar pe parcursul timpului i-au adăugat scorţişoară, anason, migdale sau alune[210].

Chiar de la început, numeroase magazine vor începe să vândă acest produs central-american, iar *Xocolatl Manufaktur* (sau *Xocolat Manufaktur*), din primul district al Vienei de azi – cu alte cuvinte, din centru – producea sporadic, fie numai câte trei

---

[207] Louda, Maclagan, *op. cit.,* p. 159–163.
[208] David Whitley, *In the kitchen with Viennese history*, în „Travel”, 22 January 2013. (http://www.bbc.com/travel/story/20130117-in-the-kitchen-with-viennese-history).
[209] Constantin Ittu, *Heraldica vie şi rolul ei social,* Sibiu, Techno Media, 2008, p. 199-202.
[210] Ken Albala, *Food*: *a Cultural Culinary History,* Chantilly, Virginia, 2013, p. 126.

sau patru ore pe parcursul unui întreg an, scopul fiind acela de a-i familiariza pe cei interesaţi cu secretele preparării produsului[211]. În zilele noastre, specialiştii de la *Xocolat Manufaktur* prezintă, în cadrul unor workshop-uri cu maximum douăsprezece persoane, cele mai moderne şi, în acelaşi timp, cele mai rafinate metode de preparare a ciocolatei, „divulgând" (susţin ei) tehnici de obţinere a unui evantai întreg de deserturi, cei prezenţi fiind, în acelaşi timp, trataţi cu produsele casei[212].

* *
*

Dar, perioada de strategii dinastice matrimoniale amintită de noi în rândurile de mai sus este martora apariției unui element nou în peisajul gastronomic european – *restaurantul.* Până la mijlocul secolului al XVIII-lea, nu exista un loc anume în care cel interesat – potențialul client, cu alte cuvinte – să vină, să-și aleagă un loc la o anumită masă, să opteze pentru un anumit meniu, compus din mai multe feluri de mâncare, ba chiar să se orienteze după preț. Primul care a făcut acest pas, în 1765, a fost Boulanger, proprietarul tavernei *Champ d'Oiseau* din Paris*,* care le oferea celor doritori tot felul de supe cu rol de „refacere" – *restauration*: de acolo *restaurant.* Însă, primul restaurant, în adevăratul înțeles al cuvântului, a apărut la Londra, în 1782, fiind vorba despre *La Grande Taverne de Londres* a lui Antoine Beauvilliers, iar aici meniul cuprindea, într-adevăr, mai multe feluri, însă în special exotice[213].

Revoluția franceză din 1789 a avut drept consecință plecarea în exil a numeroase familii nobiliare, urmate, nu de puține ori, de bucătarii personali ale acestora. În schimb, revoluția în discuție, abolind sistemul breslelor și al ghildelor – sistem care reglementa strict atât ocupațiile, cât și accesul selectiv, chiar restrictiv la aceste ocupații – a permis tuturor celor interesați să-și desfășoare activitatea în funcție de propria alegere, conjunctură pe care o vor valorifica inclusiv maeștrii bucătari cu imaginație și talent. De acum, aceștia nu vor mai fi obligați să vină, în exclusivitate, în întâmpinarea gusturilor, fanteziilor ori capriciilor aristocrației nobiliare, ci se vor putea dirija spre un univers numai al lor. Paralel cu acest fenomen, asistăm în Europa la întărirea pozițiilor burgheziei, care a luat sau este pe cale să ia locul nobilimii în politică și în viața socială, o burghezie plină de bani, mereu activă sau, altfel spus, mereu ocupată. Ea ajunge astfel clasa socială cea mai potrivită în epocă să cultive *cultura restaurantului*, care îi vine în întâmpinare cu soluții inventive dar ferme de timp, loc și selecții gastronomice[214]. În momentul în care Principatul Transilvaniei a intrat în componenţa Imperiului Habsburgic avea deja un peisaj gastronomic bine structurat şi bine articulat, iar ca argument, amintim faptul că prima carte de bucate cunoscută datează din secolul al XVI-lea.

---

[211] Whitley, *op. cit., loc. cit.*
[212] Preţul unui astfel de workshop este de *95 Euro pro Person*, iar, la cerere, se organizează astfel de ateliere atât pentru grupuri private, cât şi în limba engleză (https://www.wien.info/en/sightseeing/tours-guides/xocolat-manufaktur-workshop).
[213] Whitley, *op. cit.,* p. 199-200.
[214] *Ibidem,* p. 200.

Literatura gastronomică din Transilvania secolelor al XVI-lea şi al XVII-lea

În Transilvania, Curtea princiară s-a format odată cu apariţia Principatului. Chiar dacă Alba Iulia era reşedinţă oficială din 1542, principele nu a rezidat în permanenţă acolo. A persistat încă mult timp obiceiul medieval ca acesta, împreună cu anturajul, să călătorească, petrecând o perioadă mai lungă sau mai scurtă în principalele oraşe ale Transilvaniei, aceasta întâmplându-se nu numai cu prilejul adunărilor Dietei. Din punct de vedere gastronomic, aceste deplasări au facilitat cunoaşterea şi răspândirea bucătăriei princiare în rândurile elitelor urbane. Deja pe vremea familiei Báthory, Curtea princiară purta puternice trăsături italieneşti, iar sub Gabriel Bethlen (1580-1629; principe între 1613-1629) caracterul internaţional al acesteia s-a accentuat. Soţia sa, Katharina von Brandenburg (1604-1649), cea care pentru scurt timp (16 noiembrie 1629-28 septembrie 1630) a fost chiar principesă, a introdus bucătăria germană la Curtea transilvană, punând totodată preţ pe etichetă. Un loc important pentru practicarea bucătăriei fine, elevate, a fost cetatea şi domeniul Făgăraşului, domeniul soţiilor principilor, un loc de interferenţă între Centrul şi Estul Europei, unde au fost primiţi ambasadori şi alte personalităţi importante. Aici au rezidat Ana Nádásdy (soţia lui Ştefan Mailat), Maria Christierna (soţia lui Sigismund Bathory), Doamna Stanca (soţia lui Mihai Viteazul), Katharina von Brandenburg (soţia lui Gabriel Bethlen), Szuszanna Lórántffy (soţia lui Gheorghe Rákóczi) şi Anna Bornemisza (soţia lui Mihai Apafi I), conducând, cele mai multe dintre ele, cetatea şi domeniul cu pricepere şi dăruire[215].

Prima carte de bucate (cunoscută) din Transilvania, *Ştiinţa bucătarului*, a fost scrisă la mijlocul secolului al XVI-lea în limba maghiară de bucătarul şef al principelui Transilvaniei[216]. Opera s-a păstrat în două manuscrise, ambele cu lacune, redactate şi publicate, în 1893, de istoricul maghiar Béla Radvánsky[217]. Acesta a inclus în lucrare şi meniuri festive din 1603 dintr-un castel princiar din Transilvania. Literatura de specialitate privind aceste manuscrise este vastă, iar interesul pentru ele a persistat de la sfârşitul secolului al XIX-lea până în zilele noastre[218]. Numele autorului cărţii de bucate nu este cunoscut, deoarece coperta ambelor manuscrise s-a pierdut, dar din text reiese că a fost bucătarul şef al unuia dintre următorii principi ai Transilvaniei: Ioan Sigismund Zápolya (1540-1571, rege al Ungariei şi principe al Transilvaniei din 1570), Stefan Báthory (1533-1586; principe al Transilvaniei între 1571-1575, apoi rege al Poloniei), Cristofor Báthory (1530-1581, principe al Transilvaniei între 1575 şi

---

[215] Judit Grapă, *Mese princiare din Transilvania în secolele XVI şi XVII*, în „Acta Terrae Fogarasiensis” VI, 2017, p. 138–156, la p. 138–139.

[216] Referindu-mă la *Ştiinţa bucătarului*, rezum articolul lui Lukács Józef, *Începuturile literaturii gastronomice din Transilvania*, în „Apostrof”, anul XXIV, nr. 2 (273), 2013, p. 15-19, la p. 15-17.

[217] Béla Radvánsky, *Régi magyar szakácskönyvek* [‘Vechi cărţi de bucate maghiare’], Budapest, Magyar Történelmi Társulat, 1893.

[218] *The Prince of Transylvania’s court cookbook from the 16th century. The Science of cooking* (Translated Bence Kovacs; Editor Gwyn Chwith ap Llyr, © Glenn F. Gorsuch). http://www.medievalcookery.com/etexts/transylvania-v104.pdf.

1581) sau Sigismund Báthory (1572/73-1613; ales principe în 1581, exercită funcţia din 1588). Din unele remarci şi sfaturi date de bucătarul şef, ne dăm seama că a fost un om în vârstă, aflat la finalul carierei, care a dorit să transmită generaţiilor tinere din vasta lui experienţă profesională. A învăţat meserie de la meşterii Mihály şi Antal, primul fiind fostul bucătar al lui Gheorghe Bebek, unul dintre cei mai importanţi aristocraţi maghiari de după bătălia de la Mohács (1526), care a murit în 1567. Asemenea marilor bucătari ai vremii, autorul nostru a călătorit mult până să ajungă maestru, fiind angajat la mai multe Curţi străine din centrul Europei. Atunci când descrie felul de a frige un cerb, afirmă că a văzut aceasta la curtea lui Kristof Ungnad, căpitan al cetăţii Eger şi ban al Croaţiei (între 1578 şi 1593). De asemenea, discută despre reţete şi întâmplări de la Curtea pragheză a împăratului Rudolf II (1552-1612), Curte pe care se pare că a cunoscut-o personal. A avut, de asemenea cunoştinţe privind bucătăria poloneză, fiind totodată familiarizat cu particularităţile culinare ale elitelor româneşti din Moldova şi Ţara Românească. Interesantă este şi relatarea că, la o nuntă domnească, după ce şi-au terminat treburile, patruzeci sau cincizeci de *bătrâni şi cinstiţi meşteri bucătari* s-au aşezat la o masă şi au discutat probleme legate de meseria lor, un veritabil schimb de experienţă *avant la lettre*.

În ceea ce priveşte identitatea etnică a autorului, acesta este maghiar din Transilvania, fapt deseori menţionat în paginile cărţii de bucate. Explicând unele reţete, arată că, *noi ungurii* le preparăm într-un anume fel, spre deosebire de saşi sau de *fraţii noştri secuii*, a căror obiceiuri culinare sunt diferite de ale noastre. Cartea conţine aproximativ şapte sute treizeci de reţete de mâncăruri sofisticate şi nu numai: două sute şaizeci şi şase pentru prepararea a patrusprezece feluri de carne, cea de vită fiind cea mai îndrăgită, două sute zece reţete pentru prepararea a douăzeci şi opt de soiuri de peşte (autohtone şi importate), şaptesprezece reţete privind prepararea racilor, stridiilor şi melcilor, treisprezece privind prepararea ouălor, patrusprezece privind prepararea salatelor, douăzeci şi şapte de prepararea ciupercilor, douăzeci şi şapte pentru mâncăruri gătite, douăzeci şi una de reţete de sosuri, nouăzeci şi patru de preparare a pastelor făinoase şi torturi. Legumele folosite erau pătrunjelul, morcovul, păstărnacul, varza albă, roşie şi creaţă, mazărea, ceapa, măcrişul, anghinarea, sparanghelul, caperele, mugurii de hamei, cicoarea, hreanul. Pentru condimentarea mâncărurilor se folosea sare, oţet, vin, miere, nuci, alune, frunze de pătrunjel, ceapă şi, după obiceiul vremii, felurite condimente străine, precum piperul, ghimbirul, nucşoara, scorţişoara, cuişoare etc., acestea din urmă fiind folosite chiar în exces. Adresându-se unor profesionişti, autorul nu indică cantităţile ingredientelor şi nici modul de preparare pas cu pas, aşa cum se procedează în cărţile de bucate moderne, ci se opreşte numai asupra operaţiilor importante ale pregătirii unui preparat culinar. În ultimii ani, reţetele din *Cartea de bucate a bucătarului şef al principelui Transilvaniei* au suscitat interesul istoricilor, specialiştilor în gastronomie, doritorilor de senzaţii noi şi de gusturi şi arome de demult, interes care s-a materializat în festivaluri şi evenimente gastronomice, în cadrul cărora unele dintre ele au fost readuse la viaţă[219].

[219] *Ars Culinaria. Gastronomia istorică între ştiinţă şi reenactment. Despre obiceiurile culinare în Transilvania medievală* (coord. Beatrice Ciută, Cătălin Anghel), Editura Mega, Cluj-Napoca, 2017; Proiectul Bucătăria de la curtea princiară a Transilvaniei în secolul XVI, derulat la Muzeul Naţional Brukenthal în perioada mai-august 2018.

Anna Bornemisza (1630-1688), soţia principelui Mihai Apafi I (1632-1690), a fost stăpâna cetăţii Făgăraşului din 1663 până în 1688. A fost o femeie cultă, cu o bibliotecă ce, conform inventarului familiei Apafi din 1671-1676, cuprindea o sută patru cărţi păstrate în biblioteca sa din Iernut. Printre altele, biblioteca principesei adăpostea şi o carte de bucate, precum şi două de prepararea lictariilor (dulceaţă, jeleu). Exemplarele respective nu s-au păstrat, dar se presupune că au stat la baza adăugirilor aduse de editorul Miklós Misztótfalusi Kis manuscrisului după care, în 1695, a tipărit la Cluj *Cărticica meseriei de bucătar*, prima carte tipărită de bucate din Transilvania, a cărei istorie interesantă va fi prezentată mai jos[220]. Probabil că principesa a dorit să ridice ştiinţa gastronomică a Principatului, precum şi organizarea evenimentelor în care era implicată la cele mai înalte standarde europene, îndemnându-l pe János Keszei să traducă *Ein new Kochbuch* a lui Max Rumpolt apărută în 1581, la Frankfurt am Main, în editura lui Johann Feyerabend[221]. Keszei a realizat traducerea în limba maghiară în intervalul februarie-septembrie 1680, rezultatul muncii sale fiind cunoscut sub numele de *Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza* [222].

Marx Rumpolt a fost bucătarul principelui elector de Mainz, Daniel Brendel von Homburg (1523-1582), iar lucrarea sa *Ein new Kochbuch* este primul manual destinat pregătirii bucătarilor profesionişti. Înainte de a ajunge la Curtea principelui elector, Rumpolt a lucrat pentru mai mulţi principi, dobândind experienţă şi cunoscând bine bucătăriile Boemiei şi Ungariei. Cu un an înainte de moartea angajatorului său, maestrul bucătar a redactat, la cererea mai multor nobili, renumita sa carte de bucate, care conţine două mii de reţete şi este agrementată cu o sută cincizeci de xilogravuri, realizate de artistul helveto-german Jost Amman (1539-1591). Cartea este o adevărată bijuterie pe care numai cei foarte înstăriţi şi-o puteau permite. Fiind destinată în exclusivitate nobililor, *Ein new Kochbuch* oferă sfaturi privind organizarea de banchete cu participarea împăratului, a principilor electori şi a altor principi, a banchetelor nobiliare şi a celor ale patriciatului orăşenesc. Sunt, de asemenea, enumerate îndatoririle dregătorilor la astfel de evenimente, apoi oferite sfaturi privind aprovizionarea Curţilor nobiliare şi se propun meniuri care ajung până la treizeci de feluri, pregătite cu ingrediente scumpe. De asemenea, lucrarea conţine sfaturi privind prepararea şi servirea vinurilor, a berii, oţetului şi a altor băuturi. Scrisă în mediul catolic, cartea este împărţită în meniuri pentru zile de post şi zile în care consumul de carne era permis. Cititorul de azi va fi uimit de cât de multe animale sălbatice şi păsări erau vânate şi consumate drept delicatese – plaja se întinde de la cele consumate şi astăzi (căprioare, cerbi, mistreţi, dropii, fazani) la castori, veveriţe, arici, păsări mici, egrete, lebede, cocori, păuni etc. Accesibilă online în format digital, cei interesaţi se pot convinge de înalta calitate estetică a operei, iar datorită proiectului Universităţii din Giessen întitulat *Monumenta Culinaria et Dialectica Historica. Corpus of culinary and dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800. Corpus älterer*

---

[220] Lukács József, *Începuturile literaturii gastronomice din Transilvania*, în „Apostrof", anul XXIV, nr. 2 (273), 2013, p. 15–19, p. 19.
[221] http://diglib.hab.de/drucke/2-3-oec-2f/start.htm
[222] Judit Grapă, *... prima dată să căutăm hrană pentru suflet şi numai după aceea Dumnezeu ne dă şi trupului sau despre bucătăria medievală a cetăţii Făgăraş*, în, *Fragmente de istorie. Cetatea Făgăraş*, Muzeul Ţării Făgăraşului „Valer Literat", Făgăraş 2017, p. 45-51, la p. 49-50.

deutscher Kochbücher und Ernährungslehren textul integral al acesteia este, de asemenea, accesibil online[223].

Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza a fost publicată în 1983 la editura Kriterion[224]. Deoarece nu am avut acces la ea, nu pot afirma dacă este vorba despre textul integral al cărţii de bucate a lui Max Rumpolt, tradusă de János Keszei, sau doar de o adaptare, aşa cum adesea se proceda în anii comunismului. *Redescoperirea cărţii de bucate scrisă la îndemnul principesei Anna Bornemisza* [...] a fost elementul cheie pentru organizarea, în 2017, a unui festival [la Făgăraş] – *Zilele bucătăriei medievale* [...], *care în anii următori va deveni o permanenţă* [...]" [225]. Prima carte de bucate tipărită din Transilvania a apărut în 1695 la Cluj şi poartă titlul *Cărticica meseriei de bucătar*[226]. Folosind un termen modern, putem afirma că a fost un veritabil *bestseller*, care a influenţat peisajul gastronomic al Transilvaniei şi nu numai. Cartea a fost retipărită la Cluj în 1698, 1745, 1755, 1771, 1773, la Trnava în 1714, 1730, 1742, 1763, 1793, iar la Kosice în 1763, 1771, 1774. Cartea a fost redactată şi tipărită de renumitul maestru tipograf şi gravor de litere Miklós Misztótfalusi Kis. Născut în 1650 la Tăuţii Măgheruş, în Maramureş, a studiat la Baia Mare şi la Colegiul Reformat din Aiud. În 1680 a plecat la Amsterdam, unde a învăţat meseria de tipograf şi gravor de litere. A gravat seturi de litere nu doar ale alfabetului latin, ci şi a celui ebraic, grecesc şi gruzin. Imprimeria Universităţii din Oxford a fost înzestrată cu litere gravate de maestrul originar din Transilvania, iar Cosimo al III-lea de Medici, mare principe al Toscanei, a comandat la el setul de litere pentru tipografia de la Florenţa. Capodopera lui Misztótfalusi Kis a fost tipărirea, în 1685, în trei mii cinci sute de exemplare, a Bibliei în limba maghiară. În 1689 a revenit în Transilvania, stabilindu-se la Cluj, unde a preluat tipografia Bisericii Reformate (calvine), tipărind, până în 1693, în jur de o sută de volume. A murit în 1702, la Cluj.

În 1695 redactează şi tipăreşte *Cărticica meseriei de bucătar*, lucrare cu un titlu lung şi descriptiv, aşa cum se obişnuia în epoca Barocului. Cartea este împărţită în două mari capitole, *Mâncăruri pentru zile cu carne* şi *Mâncăruri pentru zile de post*, lucru ciudat, ţinând cont de faptul că, la sfârşitul secolului al XVII-lea, majoritatea locuitorilor Clujului erau protestanţi, respectiv unitarieni, calvini sau lutherani. Încă din 1530, în *Confessio Augustana*, protestanţii şi-au nuanţat opinia despre post, în sensul că nu l-au respins, dar au susţinut că disciplinarea corpului trebuie făcută în permanenţă, nu numai în anumite zile. Împărţirea cărţii în cele două capitole conduce la concluzia că a fost scrisă în mediul catolic, în ciuda faptului că s-a vehiculat şi ideea că ar fi opera unei doamne din Târgu Mureş, Zsófia Dobos, sora episcopului reformat (calvin) al Transilvaniei, Mihály Tofeus. Cercetătorii în domeniu pun la îndoială faptul că respectiva doamnă ar fi scris vreodată o carte de bucate.

Cercetătorul András Varga a studiat un manuscris păstrat în colecţiile Universităţii ELTE din Budapesta (cota E 73), reprezentând un text copiat în 1693 la Cluj, copie realizată după o carte de bucate scrisă la mănăstirea franciscană de la

---

[223] http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm

[224] Lakó Elemér, *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-bol*, Bucureşti, Kriterion 1983.

[225] Judit Grapă, ... *prima dată să căutăm hrană pentru suflet*.., p. 51.

[226] Referindu-mă la *Cărticica meseriei de bucătar*, rezum articolul lui Lukács József, *Începuturile literaturii gastronomice din Transilvania*, în „Apostrof", anul XXIV, nr. 2 (273), 2013, p. 15-19, la p. 18-19.

Şumuleu Ciuc. Manuscrisul cercetat de András Varga este aproape identic cu cartea tipărită de Misztótfalusi Kis[227]. Cartea de bucate a fost scrisă, probabil, în ultimul sfert al secolului al XVII-lea, de o persoană din claustru, care cunoştea bine meseria de bucătar, în speranţa că va fi tipărită la tipografia mănăstirii, ceea ce nu s-a întâmplat. O copie a manuscrisului a ajuns la Cluj, unde a fost copiat în 1693, notându-se, însă, că se originează în claustrul de la Ciuc. Pe coperta *Cărticica meseriei de bucătar*, tipărită în 1695 de Misztótfalusi Kis, acesta afirmă că este vorba despre un volum adăugit, afirmaţie susţinută de faptul că, alături de reţetele cuprinse în manuscrisul E73, a preluat douăzeci şi nouă de reţete de preparate şi patruzeci de reţete de lictarii din alte surse. Foarte probabil, aceste surse au fost cartea de bucate şi cele două cărţi de lictarii, consemnate în inventarele familiei Apafi din 1671-1676, despre care a fost vorba în introducerea secţiunii ce se referă la *Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza*. Spre deosebire de precedentele două cărţi de bucate, scrise pentru Curţile domneşti, *Cărticica meseriei de bucătar* a fost tipărită pentru a fi de folos oamenilor obişnuiţi, îndrumându-i cum să gătească două-trei feluri gustoase. La anumite preparate, autorul oferă mai multe variante, unele mai elaborate şi mai scumpe, cu trimitere la Curţile princiare, iar altele mai simple şi mai ieftine. Dacă în *Cartea de bucate a bucătarului şef al principelui Transilvaniei*, scrisă cu aproape un secol mai devreme, se găsesc preparate italieneşti, germane, franceze, poloneze, ceheşti, în *Cărticica meseriei de bucătar* preluările din bucătăria internaţională sunt relativ puţine. Cele trei cărţi prezentate în acest capitol sunt nu numai interesante, ci şi surse importante pentru studiul evoluţiei în timp a bucătăriei transilvănene, o bucătărie de extracţie central europeană, care a preluat şi adaptat reţete din numeroase alte regiuni.

Alimente la festivităţile generalilor comandanţi, în protocoalele Magistratului oraşului Sibiu din timpul domniei împăratului Carol al VI-lea

De la începutul secolului al XVI-lea, Transilvania se afla la granița dintre două mari imperii, Otoman și Habsburgic, ale căror conflicte și oscilații de putere s-au reflectat asupra statutului și situației din provincie. *Diploma Leopoldină*, promulgată de împăratul Leopold I (1658-1705) în data de 4 decembrie 1691, a fost actul prin care Principatul Transilvaniei a fost subordonat direct Curții de la Viena în urma succeselor militare și politice asupra Imperiului Otoman, care din 1529 deținuse suzeranitatea politică asupra principatului.

Diploma Leopoldină a avut statutul unei constituții pentru Transilvania timp de un veac și jumătate. Prin acest act a fost instituită şi demnitatea de guvernator, acesta fiind locţiitorul împăratului, principalul organ executiv, cel care se ocupa de

[227] Varga András, *A Tótfalusi-szakácasköyv forrása* ['Sursa cărţii de bucate a lui Tótfalusi'], în „Magyar Könyvszemle", 124 (2008), nr. 3, p. 312-318.

administrarea provinciei. Guvernatorul era ales de către Dietă şi confirmat de împărat, dar mai adesea el a fost numit de împărat dintre persoanele propuse de Dietă. În majoritatea cazurilor, guvernatorii au fost personalităţi catolice din afara provinciei, dar au fost şi excepţii precum baronul Samuel von Brukenthal (1721-1803, guvernator între 1777 şi 1787), care a fost nu numai sas transilvănean, ci şi credincios lutheran. Conţii Gheorghe Bánffy II (1746-1822, guvernator între 1787-1822), urmaşul lui Brukenthal, şi Imre Mikó (1805-1876, guvernator în 1849 şi 1860-1861) au fost de asemenea transilvăneni. Alături de guvernatorul provinciei, generalul comandant al trupelor imperiale, care uneori asigura şi funcţia de guvernator, era un personaj foarte important. Reşedinţa guvernatorului s-a aflat iniţial la Alba Iulia, apoi la Sibiu, iar din 1790 şi până la revoluţia de la 1848 la Cluj. Guvernatorul administra Transilvania cu ajutorul Guberniului, la indicaţiile şi sub supravegherea Curţii de la Viena şi a Cancelariei Aulice Transilvane. În 1867 Transilvania a fost alipită Ungariei, astfel că funcţia de guvernator a fost desfiinţată.

Odată cu administraţia austriacă, au venit în Transilvania numeroşi funcţionari superiori şi militari din familii ilustre, care au adus cu ei manierele şi obiceiurile culinare din Europa Centrală şi de Vest, îmbogăţind şi completând zestrea locală. Protocoalele Magistratului oraşului Sibiu din timpul domniei împăratului Carol al VI-lea (1685-1740; împărat între 1711 şi 1740) se constituie în surse istorice importante de ilustrare a modului de viaţă luxos şi rafinat practicat de generalii comandanţi şi de anturajul acestora, rafinament care avea un preţ pe măsură.

Prima însemnare cu conţinut gastronomic din Protocoalele Magistratului face referire la generalul comandant Stefan von Steinville, cel care a stat la comanda trupelor imperiale din Transilvania în intervalul 1710-1720. Ca o paranteză, ţinem să amintim că, în 4 noiembrie 1715, generalul comandant, împreună cu guvernatorul Sigismund Kornis (1677-1731, guvernator al Transilvaniei între 1713-1731) şi cu arhitectul Giovanni Morandi Visconti, avea să pună prima piatră la temelia cetăţii de tip Vauban din Alba Iulia[228]. De altfel, Visconti nu a fost numai proiectantul numitei cetăţi, ci a elaborat, în 1699, primul plan (cunoscut) al oraşului Sibiu.

Chiar şi în perioadele în care nu se afla în oraş, Magistratul Sibiului îi îndeplinea generalului comandant diferite extravaganţe de ordin culinar sau venea în întâmpinarea acestora. Astfel, în 23 iunie 1713, se consemnează trimiterea, la Alba Iulia, a 17 bucăţi de anghinare[229]. Nu cunoaştem dacă la acea dată leguma, expresie a distincţiei şi bogăţiei acelora care o consumau, era cultivată în Principatul Transilvaniei. Mai târziu, la sfârşitul secolului al XVIII-lea, o găsim în grădina (sau în oranjeria) proprietăţii de la Avrig a baronului Samuel von Brukenthal[230]. În aceeaşi perioadă, mai precis în 1781, un autor maghiar, Zaharias Huszty, atesta cultivarea

---

[228] https://viziteazaalbaiulia.ro/iata-istoria-cetatii-alba-carolina-si-cum-a-fost-renovata-aceasta/.

[229] Anghinarea (*Cynara scolymus*) este o specie de plante erbacee din familia compozitelor, originară din zona mediteraneană. La mijlocul secolului al XV-lea, negustorul florentin Filippo Strozzi a importat-o din Sicilia, iar apoi s-a răspândit în Franţa şi Marea Britanie. Până la Revoluţia franceză, consumul ei era asociat cu bogăţia şi cu un statut social ridicat. https://de.wikipedia.org/wiki/Artischocke. Heinrich Herbert, *Der Haushalt Hermannstadts zur Zeit Karls VI. B. Die Wirtschafts-Rechnungen,* în *Archiv des Vereins für siebenbürgische Landeskunde*, Neue Folge, 24. Band, 3. Heft (ed. de Vereins-Ausschuss), Franz Michaelis, Hermannstadt 1893, p. 470.

[230] Direcția Județeană Sibiu a Arhivelor Naționale, Colecţia Brukenthal. CD 1-5, inv. 86, nr. 53, 1784-1802.

anghinarei (*Cynara scolymus*) şi a *Cynara humilis*, o specie de ciulini folosită la prepararea brânzei pe teritoriul Ungariei [231]. La un deceniu distanţă de episodul cu anghinarea, în 1723, contele Lothar Joseph von Königsegg (1673 Viena-1751 Viena) era ridicat la gradul de mareşal de câmp şi general comandant al Transilvaniei, funcţie pe care a deţinut-o până în 1726. În lista de socoteli ale oraşului pentru intervalul 30 septembrie - 13 octombrie este trecută achiziţia de mari cantităţi de alimente pentru mareşal şi anturajul acestuia, într-o varietate şi calitate impresionantă. Alături de carnea de porc, vită şi miel, erau servite gâşte, claponi, curcani, viţei, porumbei tineri, porumbei sălbatici, becaţine, becaţe, prepeliţe, raţe sălbatice, păstrăvi, limbă afumată, jambon, rinichi, măduvă. Preparatele din carne erau asezonate cu diferite legume precum anghinare, sparanghel, capere, conopidă, mazăre verde, ciuperci, ridichi, castraveţi, ceapă, usturoi, pătrunjel, spanac, ţelină, cicoare, creson, măcriş, asmăţui, andive. Lista condimentelor este de asemenea lungă şi rafinată – şofran, macis (floare de nucşoară sau muscat), nucşoară, piper, scorţişoară, cuişoare, ghimbir, frunze de dafin, coriandru, rozmarin –, expresie a faptului că, la Sibiu, erau cunoscute ingredientele necesare pentru a pune în practică principiile *haute cuisine*. În aceeaşi listă găsim şi zahărul de trestie, folosit la prepararea deserturilor, alături de lămâi, stafide, migdale, smochine, curmale, fistic, castane comestibile, ciocolată. Cafeaua, ceaiul negru, siropurile de fructe, fructele confiate şi proaspete au întregit lista cheltuielilor din perioada de referinţă [232].

După moartea contelui Karl Tige, general comandant al Transilvaniei între 1726 şi 1729, la 1 octombrie 1729 a avut loc numirea contelui Franz Anton Wallis (1678-1737) în aceeaşi funcţie. Cu acest prilej, Magistratul Sibiului a organizat un banchet de bun venit în onoarea contelui şi a soţiei sale. Din păcate, ca şi în cazurile anterioare, nu s-au păstrat descrieri ale banchetului şi ale meniurilor servite, ci numai liste de alimente şi de cheltuieli pe măsură. Totuşi, comparativ cu cele consumate în 1723, cu prilejul şederii în urbe a lui Lothar Joseph von Königsegg şi a anturajului său, lista alimentelor achiziţionate pentru banchetul în onoarea lui Wallis este mult mai modestă şi cuprinde: un mistreţ, miei, sardele, păstrăvi, broaşte, melci, diferite păsări, mirodenii, o sută optzeci şi două de lămâi, fructe confiate şi alte zaharicale, iar dintre legume, fasole, sparanghel, varză albă şi roşie, salată verde, creson, asmăţui, cicoare, praz, usturoi.[233] De altfel, este dificil să comparăm cele două evenimente, deoarece au avut loc la o distanţă în timp foarte diferită şi nu cunoaştem numărul participanţilor.

Listele prezentate demonstrează fără drept de tăgadă că, pe parcursul secolului al XVIII-lea, la nivelul elitelor, Transilvania era din punct de vedere culinar, respectiv al ingredientelor pentru bucătăria fină, sincronizată cu centrul şi vestul Europei.

[231] Zaharias Huszty, *Versuch über den Menschen in Ungarn*, în *Ungarisches Magazin* (ed. Karl Gottlieb Windisch), Band 1, Heft 2, Pressburg 1781, p. 191.
[232] Heinrich Herbert, *op. cit.*, p. 472-473.
[233] *Ibidem*, p. 471.

„Das neue Saltzburgische Kochbuch", *Noua carte de bucate din Salzburg*, de Conrad Hagger, apărută la Augsburg în 1718[234]

Aceasta reprezintă una dintre cele mai importante cărţi de profil publicată în Europa Centrală în epoca Barocului. Deşi trecuseră o sută douăzeci și nouă de ani de la apariţia cărţii lui Max Rumpolt (Frankfurt am Main, 1581)[235], între cele două opere există o oarecare înrudire, recunoscută chiar de autor, care, în introducere, aminteşte de cartea predecesorul său. Lucrarea lui Hagger este însă mai bogată, atât în privinţa reţetelor, în număr de două mii cinci sute, faţă de două mii, cât şi în cea a gravurilor, în număr de trei sute optsprezece, faţă de o sută cincizeci. În timpul vieţii autorului, ea a cunoscut trei ediţii (1718, 1719, 1721). *Noua carte de bucate din Salzburg* cuprinde următoarele capitole: I. Supe, un capitol cu patru sute șaptesprezece reţete din care ¾ sunt preparate cu carne, II. Pateuri, torturi şi alte copturi, III. opt sute cincizeci preparate din carne, IV. Preparate din peşte şi de post. Ca o curiozitate, amintim reţeta de struţ umplut cu carne tocată, unt şi condimente şi prăjit întreg. Autorul recunoaşte că, numai o singură dată, a avut prilejul să vadă o asemenea pasăre la Salzburg[236].

În gravuri este ilustrată o veselă elegantă, modul de prezentare a pateurilor – acestora dându-li-se forma animalului din carnea căruia au fost preparate (purceluş de lapte, iepure, căprioară, capră neagră, lebădă, peşti) – precum şi etalarea torturilor, construcţii artistice pe verticală sau modelate pe orizontală. Alături de acestea, prin intermediul gravurilor, autorul arată diverse modalităţi de aşezare a mesei, funcţie de numărul felurilor de mâncare servite. Se pune însă întrebarea, care au fost sursele de inspiraţie ale lui Hagger? Răspunsul îl primim studiindu-i biografia şi ruta profesională. Conrad Hagger (1666-1747) s-a născut la Marbach/Rheintal în Elveţia, iar la vârsta de doisprezece ani a devenit ucenic în de-ale artei culinare în oraşul St. Gallen. După uzanţele timpului, după patru ani de ucenicie a plecat în călătorie de calfă, iar din 1682 îl găsim în serviciul contelui Latour, alături de care s-a aflat în 1683 la apărarea Vienei, iar apoi în campania din Ungaria. Abia în 1690 a obţinut atestatul de bucătar, la Curtea Bavariei. În acelaşi an a devenit „Suppenkoch", *bucătar de supe* (titulatură ce implica însă mai multe sarcini decât cea de prepararea a supelor) al principelui episcop de Chiemsee, Sigmund Ignaz von Wolkenstein-Trostburg. În această calitate şi-a însoţit episcopul şi pe urmaşul acestuia, contele de Castelbarco, în călătoriile lor la Innsbruck, Milano şi Viena. Priceputul bucătar a reţinut reţete din toate locurile în care s-a aflat, fapt care, în parte, explică aspectul internaţional al bucătăriei pe care o propune. Din 1701 a lucrat pentru principii

[234] Datele referitoare la viaţa şi opera lui Conrad Hagger le-am preluat din revista online *Epikur*: Martina Rauchenzauner, Simon Edlmayr, *Geschichte der europäischen Kochbücher*, în *Epikur. Journal für Gastrosophie*. http://www.epikur-journal.at/de/ausgabe/detail.asp?id=360&art=Artikel&tit=Geschichte%2520der%2520Europaeischen%2520Kochbuecher.%2520Ein%2520Ueberblick (accesat 18 iunie 2018).

[235] Max Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Frankfurt am Main, Johann Jakob Lotter, 1581.

[236] http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/bdm/bdm1009.htm, accesat 18 iunie 2018.

arhiepiscopi de Salzburg, oraş în care a redactat şi celebra carte. Titlul acesteia „Neues Saltzburgisches Kochbuch”, *Noua carte de bucate din Salzburg*, se referă la angajatorul şi finanţatorul său, şi nu la conţinut, care este, cum am mai afirmat, internaţional. Alături de experienţa vastă a bucătarului, acesta a folosit ca sursă de inspiraţie şi varii cărţi de bucate deja existente pe piaţă. Faptul că opera a fost tipărită la Augsburg, arată că, la acea dată, la Salzburg nu exista nicio tipografie capabilă să realizeze o operă de o asemenea calitate şi anvergură. Cartea lui Conrad Hagger a fost folosită mult timp cu succes la Curţile nobiliare din Austria şi sudul Germaniei[237]. Nu avem probe care să ateste circulaţia *Noii cărţi de bucate din Salzburg* în Transilvania, dar nu excludem acest lucru, de vreme ce, în 1680, opera lui Max Rumpolt din 1581, în traducere maghiară, a devenit celebra *Carte de bucate a principesei Anna Bornemisza*.



Pateuri în formă de animale în Conrad Hagger,
Neues Saltzburgisches Kochbuch, Augsburg, 1718
(sursa: http://www.bayerisches-nationalmuseum.de/index.php?id=118)

[237] http://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10905504_00011.html, accesat 18 iunie 2018.

Regulamente sibiene de la 1730 şi 1755 privind organizarea nunţilor

Societatea săsească a funcţionat dintru început după reguli stricte, reguli care acordau fiecărui segment social drepturi specifice, corelate însă cu îndatoriri pe măsura. Odată cu adoptarea, la mijlocul secolului al XVI-lea, a Reformei religioase lutherane, saşii au interiorizat sau au fost obligaţi să interiorizeze ethosul acesteia, punându-se mare preţ pe cumpătare, atât în ceea ce priveşte vestimentaţia, cât şi etalarea luxului şi abundenţei alimentare la nunţi şi botezuri. Dovadă că tentațiile persistau, în ciuda amenzilor mari plătite în caz de nerespectare a regulamentelor, este faptul că, din când în când, acestea erau reînnoite, iar sancţiunile înăsprite. Regulamente vestimentare au fost stabilite la Sibiu în 1677, 1689, 1757 (în conformitate cu acesta populaţia fusese împărţită în nouă clase) şi în 1760, iar cele privind organizarea nunţilor în 1547, 1688, 1730 şi 1755[238]. Trebuie remarcat faptul că, spre sfârşitul secolului al XVII-lea şi pe parcursul celui următor, respectiv odată cu pătrunderea şi răspândirea ideilor Iluminismului şi a modei vieneze în Transilvania, tendinţa de nesupunere faţă de vechile reguli este manifestă.

În preambulul Noului regulament sibian de organizare a nunţilor din 22 decembrie 1755 (Neues Hermannstädter Hochzeit Regulament, in der Stadt Buchdruckerey, druckte Sámuel Schárdi) se vorbeşte despre necesitatea emiterii acestui act, întrucât Oficianţii şi Magistratul oraşului au constatat că, în decursul anilor, reglementările din 29 decembrie 1730, au fost adesea încălcate sau, mai precis, aproape date uitării. Ceremoniile, mai ales nunţile, sunt sărbătorite cu mare fast şi risipă de alimente, obicei căruia trebuie să i se pună stavilă, în acord cu vremurile grele pe care le traversează societatea. Noul regulament limitează numărul invitaţilor la maximum treizeci de perechi, perechi ce trebuie să fie doar rude apropiate ale mirilor (Art. I). Societatea urbană este împărţită în trei categorii/clase, dintre care celei dintâi i se permite să-şi servească invitaţii cu zece feluri de mâncare, celei de-a doua cu opt, iar clasa a treia are dreptul la numai şase feluri. Acesteia din urmă i se interzice tratarea invitaţilor cu pateuri (Pasteten) şi torturi (Art. III). Chiar şi celor mai importanţi cetăţeni, precum oficianţilor (Officianten), consilierilor (Ratsherrn), nobililor (Edelleute) şi patricienilor li se interzice servirea mesenilor cu fructe confiate (Confect), deserturile permise fiind numai migdale tăvălite în zahăr, stafide, Zuckerbrot (un fel de cozonac umplut cu o cremă din zahăr unt şi scorţişoară)[239], alte copturi (Gebäck) şi fructe. La nunţile cetăţenilor obişnuiţi (bürgerliche Hochzeiten), drept desert se servesc fructe, cozonac, Hanklich (hencliş – desert săsesc, preparat din aluat dospit cu umplutură de ou, smântână şi unt)[240] şi gogoşi. Acestei categorii i se interzice şi tratarea musafirilor cu cafea (Art. IV).

Regulamentul nu a stabilit numai numărul maxim de invitaţi, numărul felurilor de mâncare, ci a interzis şi petrecerile adiacente nunţii, precum cea a burlacilor (*Freund-Ausschenken*) sau a bucătăreselor. Mirilor li se permitea ca, în prima zi de nuntă, să

[238] http://www.roland-giesel.de/hcronik.htm#8.
[239] https://backen-mit-jens.blogspot.com/2016/09/zuckerbrot.html.
[240] http://laancuta.blogspot.com/2012/04/hanklich.html.

invite la dans oricât de mulţi tineri doreau ei, tineri ospătaţi cu friptură şi copturi, pe când în ziua a doua, dansul era rezervat rudelor (până la maximum treizeci de perechi), servite cu mâncare din carne de vită (*Rindfleisch-Speise*) şi cu friptură (Art. V). Regulamentul stabileşte şi numărul de persoane chemate să supravegheze bunul mers al treburilor la bucătărie şi pivniţă. În cazul claselor superioare, ambii miri aveau dreptul la două persoane, iar clasa inferioară numai la una. Această prevedere era motivată prin faptul că, sub pretextul supravegherii personalului casnic, se invită numeroase persoane, cărora apoi li se oferă mâncare la pachet, ceea ce produce pagubă mai mare decât în cazul în care ar fi invitate mai multe perechi (Art. VI). Noul Regulament interzice organizarea de nunţi în zilele de vineri şi de duminică (Art. VII). Pe lângă servitorii proprii, clasele superioare mai pot angaja doi, iar clasa a treia unul (Art. VIII). Se interzice a se lua cu împrumut veselă şi tacâmuri de argint, precum şi fotolii (*Sessel*), folosirea acestora fiind permisă numai familiilor posesoare de asemenea obiecte (Art. IX). Regulamentul stabileşte şi numărul de muzicanţi – anume, între patru şi şase pentru cei înstăriţi, şi între doi şi trei pentru nunţile orăşenilor obişnuiţi. Toate evenimentele trebuie să se temine cel târziu la miezul nopţii (Art. X). În cazul botezurilor, regulamentul interzice organizarea de mese festive, precum şi ospătarea cu mâncare, vin, dulciuri (*Confect*), ciocolată şi limonadă, precum şi trimiterea de pachete cu mâncare şi prăjituri la rude şi prieteni. Familiilor înstărite li se permite să ofere o cafea (XII).

Comisia abilitată să vegheze asupra respectării Regulamentului vestimentar este însărcinată şi cu supravegherea respectării regulamentului de organizare privind nunţile. Preşedintele comisiei trebuia înştiinţat de cei care intenţionează să organizeze o nuntă, şi tot el este acela care aproba cererea (XIII). Noul regulament de la 1755 este mai clar, mai bine structurat şi pe alocuri mai permisiv decât cel emis cu un sfert de veac înainte (la 29 decembrie 1730)[241]. Atunci sărbătorirea nunţii era permisă doar pe durata unei singure zile (1), vara până la orele unsprezece, iarna până la zece (13). Alimentele rămase de la ospăţ trebuiau consumate numai de către familie, respectiv părinţii mirilor, fraţii şi surorile, precum şi soţii şi soţiile acestora (Art. 2). În duminica în care este anunţată viitoarea nuntă, după slujbă, socrul mare, împreună cu o rudă, trebuie să se prezinte la preşedintele comisiei pentru aprobarea listei invitaţilor şi a meniurilor preconizate a fi servite (Art. 5). În ceea ce priveşte numărul invitaţilor, acesta este limitat la maximum douăsprezece perechi, descrescând, în funcţie de prestigiul familiei mirilor, la minim şase. Dacă în casă locuiesc ofiţeri străini (până la finalizarea construirii cazărmilor, armata era cazată în casele cetăţenilor oraşului), li se permite şi acestora să participe la nuntă. În cazuri cu totul excepţionale se permite invitarea a una-două perechi de străini (Art. 6), iar numărul de feluri de mâncare este limitat la şapte (Art. 7). Ca și în 1755, prin regulamentul de la 1730 se interzice luarea cu împrumut a veselei şi a tacâmurilor de argint (Art. 8). La desert, se interzice tuturor categoriilor de cetăţeni consumul de fructe confiate (*candiert Zucker confituren*), permiţându-se claselor superioare să ofere pişcoturi, stafide, migdale, iar cetăţenilor obişnuiţi numai fructe autohtone.

Din cele două regulamente reiese faptul că, în societatea sibiană a veacului al XVIII-lea, nunţile se sărbătoreau cu un număr mic de invitaţi, număr care, chiar şi în

[241] *Herrmannstädtisches Hochzeits-Regulament*, Johann Barth, Hermannstadt, 29. Dezember 1730.

cazul notabilităţilor, nu putea depăşi șaizeci de persoane. Clasele superioare se bucurau de preparate şi deserturi rafinate, din categoria pateurilor şi torturilor, alimente interzise orăşenilor de rând. Numărul de feluri servite era suficient de mare pentru a-i satisface pe toţi invitaţii, în ciuda faptului că, celor cu prestigiu social ridicat, li se permitea să ofere mese mult mai bogate. Ambele regulamente interzic cu desăvârşire tratarea musafirilor cu produse cu un conţinut bogat în zahăr, anume fructe confiate, dovadă că zahărul încă mai era un aliment scump şi consumat în cantităţi mici. De obicei, deserturile erau îndulcite cu miere şi/sau cu adaos de stafide. Reţinem de asemenea că, în 1755, la Sibiu, deja se încetăţenise consumul cafelei.



Miri în costum patrician sibian, Foto: W. Auerlich
(sursa: Casa Teutsch / Haus Teutsch, nr. inv. 603-2462 – www.teutsch.ro)

O carte de bucate vieneză de la 1749 cu puternic impact asupra bucătăriei fine din Sibiu

Biblioteca Muzeului Naţional Brukenthal păstrează una dintre cele mai importante cărţi de bucate din Viena de la mijlocul secolului al XVIII-lea, care provine din biblioteca personală a baronului Samuel von Brukenthal (1721-1803). Este vorba despre cartea publicată de Ignaz Gartler în editura vieneză a lui Leopold Johann Kaliwoda (1705-1781), *Wienerisches bewehrtes Kochbuch* (‚Carte vieneză de bucate cu reţete verificate'), a cărei primă ediţie datează din 1749.

Exemplarul păstrat la Sibiu este destul de uzat, lipsindu-i coperta şi foaia de titlu, fapt pentru care, în cataloagele bibliotecii, a fost înregistrată cu autor necunoscut. Nu se ştie dacă respectiva carte a fost achiziţionată de baron sau dacă a fost adusă la Sibiu de unul dintre bucătarii săi vienezi. Din fericire s-a păstrat prima pagină a cărţii, din care reiese faptul că a apărut în 1749, la editura Kaliwoda, sub privilegiul şi înaltul patronaj al Împărătesei Maria Theresia. Aceste date ne-au fost suficiente să identificăm autorul, lucrarea fiind accesibilă online în format digital[242]. Numărul mare al ediţiilor şi reeditărilor face dovada faptului că este vorba despre o carte celebră şi foarte populară. În 1804, la cincizeci și cinci de ani de la ediţia princeps, a văzut lumina tiparului a douăzeci și cincea ediţie, îmbogăţită cu reţete şi sfaturi practice de Barbara Hikmann.

Având în vedere gradul mare de uzură al cărţii din celebra bibliotecă a baronului Samuel von Brukenthal, putem afirma cu certitudine, că, în bucătăria palatului din Piaţa Mare, au fost preparate delicatese după reţetele propuse de autor şi servite baronului, apropiaţilor şi musafirilor săi. Deoarece reţetele propuse de autorul vienez erau sofisticate, fără a fi însă extravagante – aproape toate ingredientele folosite la prepararea lor fiind disponibile în Transilvania – se potriveau şi patricienilor înstăriţi din această îndepărtată provincie a Imperiului. Prin urmare, suntem convinşi că *Wienerisches bewehrtes Kochbuch* a fost prezentă nu numai în palatul Brukenthal, ci şi în numeroase case ale elitei sibiene şi transilvănene, influenţând în mare măsură bucătăria fină a mediului german din Ardeal.

Astăzi, la aproape două sute șaptezeci de ani de la apariţia culegerii de reţete, multe dintre preparatele propuse de Ignaz Gartler ar putea satisface gusturile gurmanzilor rafinaţi, iar altele, care din cauza combinaţiei ingredientelor ni se par stranii, ar merita încercate şi, de ce nu, readuse la viaţă. Fiind concepută pentru mediul catolic, unde prescripţiile alimentare pentru zilele şi perioadele de post sunt mult mai blânde decât în mediul ortodox, cititorul român va fi probabil surprins că meniurile de post conţin lapte şi produse lactate, peşte, raci, scoici, precum şi ouă, interzis fiind doar consumul de carne de vânat, de păsări şi de animale domestice. În ceea ce priveşte cantităţile ingredintelor necesare preparării reţetelor, autorul omite uneori să le indice, mizând, probabil, pe experienţa şi priceperea bucătarului. Atunci când sunt indicate cantităţile, autorul le foloseşte pe cele uzuale în epocă, în spaţiul

[242] https://books.google.ro/books?id=rctiAAAAcAAJ&pg=PA11&lpg=PA11&dq=Maurachen+was+sind+das&source=bl&ots=OApllaTCDH&sig=LuGyo3b-nwR18-5ARt4wX-Xk97U&hl=ro&sa=X#v=onepage&q=Maurachen%20was%20sind%20das&f=true

lingvistic german, anume *Loth* (aprox 17,5 g), *Vierting* (echivalentul a 8 Loth, respectiv 140 g) şi *Pfund* (echivalentul a 4 Vierting, respectiv 560 g)[243]. Lichidele se măsoară cu *Seitel* sau *Seidel* care, la Viena, era echivalentul a 7/20 de litru (350 ml), în timp ce un *Groß-Seidel* reprezenta aproximativ 1 ½ litri.[244]

Pentru cititorul de azi, cunoscător al limbii germane, cartea lui Gartler este o adevărată încântare din punct de vedere lingvistic, deoarece conţine o serie de arhaisme şi austriacisme, ultimele folosite până de curând în germana vorbită în Transilvania[245]. Multe dintre reţetele propuse de Ignaz Gartler – de la supe la preparate din carne şi deserturi – au fost preluate în bucătăria comună a saşilor transilvăneni şi pot fi regăsite în cartea de bucate a Elisei Fröhlich *Die siebenbürgische Küche* (‚Bucătăria transilvăneană'), apărută în primă ediţie în 1897, la Sibiu. Spre exemplu, la autoarea sibiană, supa de vin există în două variante mult simplificate faţă de reţeta vieneză din 1749[246]. Pe parcursul prezentării cărţii istorice, vom scoate în evidenţă şi alte preluări importante de preparate culinare în spaţiul transilvănean.

*   *
*

Dacă privim conţinutul cărţii de bucate supusă analizei[247], constatăm că este structurată pe şase secţiuni (*Absätze*), prima, *Von unterschiedlichen Fasten-Suppen* (‚Despre felurite supe de post'), propune treizeci și două de astfel de preparate. Supele de legume se prepară din ţelină, conopidă, fasole verde şi uscată, mazăre verde şi uscată, verdeţuri (spanac, asmăţui, frunze de pătrunjel, măcriş şi tarhon) şi numeroase feluri de ciuperci. Alături de supele de legume, găsim supa de smântână, de gălbenuş de ou, de vin, de bere, dar şi pe cea de peşte, de icre şi raci. Consistenţa cremoasă a produsului este obţinută prin adăugarea de dresătură, preparată din făină cu gălbenuş, făină cu smântână, de rântaş simplu sau cu ceapă, precum şi prin adăugarea de miez de pâine albă, de franzelă sau de chifle. Este de remarcat faptul că, unele supe, precum cea de migdale sau de vin, sunt îndulcite cu zahăr.

---

243 https://de.wikipedia.org/wiki/Lot_(Einheit).

244 https://de.wikipedia.org/wiki/Seidel_(Einheit).

245 *Karfiol* în loc de *Blumenkohl* (în germana standard), *Paradeiser* în loc de *Tomaten*, *Kren* în loc de *Meerrettich*, *Fisolen* în loc de *Bohnen*, *Faum* în loc de *Sahne* etc.

246 Elise Fröhlich, *Die siebenbürgische Küche*, Hermannstadt, Wien und Leipzig, ed G. A Seraphin, ediţia a 6-a, 1911, p. 18 şi 302 (*Brocke mit Wein und Rosinen* şi *Weinsuppe*)

247 Nu am folosit cartea păstrată în Biblioteca Brukenthal, ci varianta digitală, disponibilă online, din Biblioteca Naţională a Austriei/Österreichische Nationalbibliothek Wien, cota 303.400 A) *Bewehrtes Koch-Buch. In sechs Absätze vertheilet. In welchem zu finden: wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, wie auch Torten, Pasteten und anderes Gebackenes niedlich zurichten könne.Wegen guter und sicher gestellten Eintheilung dient jedermann, besonders der in der Kocherey sich übenden Jugend*. Verbesserte sechste Auflage.

Supă de migdale



Piseează migdale funcţie de cantitatea de supă pe care doreşti să o prepari, ia miez de chiflă şi moaie-l în lapte fierbinte. Pune migdalele şi miezul de chiflă într-o strecurătoare fină, trece-le prin strecurătoare turnând lapte fierbinte peste ele. Unge o cratiţă cu untură, toarnă compoziţia în ea şi las-o să dea în clocot. Adaugă zahăr după gust, o bucăţică de unt şi sărează uşor.

Supă de vin



Amestecă într-un vas puţină făină cu vin rece, apoi adaugă pe rând câteva ouă întregi, urmate de două ori mai multe gălbenuşuri decât ouăle (întregi). Compoziţia se amestecă bine. În alt vas se amestecă două măsuri de vin cu o măsură de apă şi se pune la fiert. Lichidul fierbinte se toarnă peste prima compoziţie, mestecându-se continuu şi se adaugă zahăr după gust. Se condimentează cu floare de nucşoară (Muskat-Blüte)[248], scorţişoară şi şofran, se sărează uşor şi se adaugă puţin unt. Se serveşte cu crutoane.

Din componenţa preparatelor propuse de Ignaz Gartler lipsesc cel puţin trei legume găsite frecvent în meniurile noastre obişnuite, anume *cartoful* (*Solanum tuberosum*), *roşia* (*Solanum lycopersicum*) şi *ardeiul* (*Capsicum anuum*). Deşi la data apariţiei cărţii *cartoful* ajunsese de câtva timp în Europa, unde, datorită interesantelor sale flori mov şi albe, a fost privit drept plantă decorativă, cultivarea lui ca aliment a debutat abia în 1684 în Lancashire, în 1716 în Saxonia, în 1728 în Scoţia, în 1738 în Prusia şi în 1783 în Franţa[249]. Una dintre cele mai vechi reţete, care foloseşte cartoful drept aliment, se găseşte în cartea lui Honorius Philoponus (este pseudonimul abatelui mănăstirii benedictine din Seitenstetten, Kaspar Plautz) *Nova typis transacta navigatio*, tipărită la Linz, în 1621. Lucrarea se referă la activitatea de misionar a călugărului benedictin Bernardo Buil, care l-a însoţit pe Cristofor Columb în cea de-a doua călătorie în insula Hispaniola (Haiti). Călugărul descrie plantele, animalele şi obiceiurile oamenilor din acele locuri, inserând în cartea sa atât imaginea plantei cartofului, cât şi reţeta preparării salatei din tuberculii acestuia: *Salatam ex his sic conficies. Sume has Bacaras sive Papas mundas mallefactas in rotulas scinde, adde oleum, acetum, piper, sal, vel saccarum et gusta,* text care, în traducere românească, ar suna cum urmează: *Cartofii fierţi se curăţă de coajă, se taie rondele, se adaugă ulei, oţet, piper, sare sau zahăr după gust* [250]. Dacă, în bucătăria lui Gartler, cartoful

[248] Nucşoara este sămânţa mare ca o nucă rotundă a nucşorului, un arbust originar din India (*Myristica fragrans*), utilizată drept condiment. Unul din învelişurile nucşoarei, ca o plasă de fibre de culoare roşu-oranj, uscat şi presat întreg sau măcinat, este utilizat drept condiment considerat chiar mai rafinat decât nuca. Este comercializat ca (fr.) *macis*, numit şi floare de nucşoară sau de muscat (fr. *fleur de muscade*; germ. *Muskatblüte*) vezi http://www.biaplant.ro/articole/nucsoara-condiment-exotic-si-medicament.html

[249] https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel.

[250] http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/bdm/bdm0712.htm (Das Buch des Monats der Universitätsbibliothek Salzburg, Juli 2012: Caspar Plautz, *Nova typis Transacta Navigatio. Novi Orbis Indiæ Occidentalis*. Linz, 1621).

nu şi-a găsit locul, în cartea de bucate a lui Jacob Melin, apărută în 1791 la Graz, este prezent în trei reţete, din care două de deserturi – un sufleu şi o budincă – şi o garnitură la friptura din carne de vită în sos de legume[251].

Roşia, înrudită cu cartoful şi adusă, de asemenea, din Lumea Nouă, este cunoscută în Europa de la mijlocul secolului al XVI-lea, când a fost cultivată ca plantă ornamentală. Asemănarea fructelor ei cu mărul a făcut ca, în literatura acelor vremi, să apară sub denumiri precum: *mala peruviana*, *pomi del Peru*, *poma aurea*, *pomme d'Amour*, *pomum amoris* sau *poma amoris fructo luteo* – denumiri ce indică calităţile afrodisiace care i se atribuiau. Populara legumă şi-a creat destul de greu drumul spre bucătăriile noastre, dovadă că, în 1873, la *Expoziţia universală* de la Viena, încă mai era prezentată drept o curiozitate culinară. Dar, curând după evenimentul mondial, o găsim în cărţile de bucate (obişnuite), fiind folosită la prepararea de sosuri, supe şi salate[252]. Cele afirmate pentru Europa Centrală par a fi contrazise de cartea de bucate *Bucătărie română* a lui Christ Ionnin, apărută la Bucureşti, în 1865, carte, la sfârşitul căreia se găseşte o reţetă de *tomate âmplute*[253].

Ardeiul face de asemenea parte din familia *Solanaceae* şi este originar din America Centrală şi de Sud. Adus în Europa de Cristofor Columb, a fost folosit dintru început drept condiment, înlocuind parţial piperul, fapt probat şi de denumirea *peperoni* sau *piper Cayenne*[254]. Din Peninsula Iberică, ardeiul a ajuns în Africa şi Asia, ajungând apoi dinspre Peninsula Balcanică, aflată sub stăpânire otomană, în Europa Centrală, fapt care explică denumirea de *piper turcesc* folosit de unii autori. Deşi în Viena mijlocului de secol XVIII ardeiul nu era o plantă necunoscută, Ignaz Gartler nu l-a folosit în reţetele sale. La sfârştul secolului al XVIII-lea, mai precis între 1794 şi 1796, naturalistul german, contele Johann Centurius von Hoffmannsegg (1766 Dresda-1849 Dresda)[255] a călătorit în scopuri ştiinţifice în Ungaria, de unde i-a scris surorii sale despre societate, locuri, obiceiuri, precum şi despre alimente necunoscute lui. Astfel, explorând în 1794 zona mlăştinoasă din Brangavar/Baranyavar, în apropiere de oraşul Pécs, astăzi Branjin în Croaţia, îi relata că a gustat, pentru prima dată, *piper turcesc*, adică ardei iute, cu care fusese condimentată umplutura sarmalelor – *farsa*[256] verzii umplute –, cum se exprimă exploratorul. Condimentul i s-a părut extrem de iute, dar potrivit în acele locuri nesănătoase pentru prevenirea îmbolnăvirii cu febră[257]. După incursiunea în lumea plantelor aclimatizate în Europa după descoperirea continentului american, să ne întoarcem la *Wienerisches*

[251] J. M. [Jacob Melin], *Gräzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch eingerichtet für alle Stände*, 2. unveränderte Auflage, Verlag Andreas Kienreich, Gräz, 1791, p. 70-71 (Eine Erdäpfelspeise); p. 98 (Erdäpfelwandel); p. 169-170 (Erdäpfel-Rindfleisch). https://books.google.ro/books?id=3FiqjgEACAAJ&printsec=frontcover&hl=ro&source=gbs_ge_summary_ r&cad=0#v=onepage&q&f=false (Österreichische Nationalbibliothek cota 309.632-B).

[252] https://de.wikipedia.org/wiki/Tomate.

[253] Ionnin, Christ, *Bucătărie română*. Carte cuprinzătoare de mai multe reţete de bucate şi bufet 1865, ediţie îngrijită şi adnotată de Simona Lazăr, Bucureşti, Editura GastroArt, 2018, p. 62 (tomate împlute).

[254] https://en.wikipedia.org/wiki/Paprika

[255] https://en.wikipedia.org/wiki/Johann_Centurius_Hoffmannsegg

[256] În gastronomie cuvântul *farsă* desemnează o combinație din două sau mai multe ingrediente, combinate și legate, liate cu un sos lejer sau pur și simplu o umplutură.

[257] Erika Pernitz, *Reisen im Königreich Ungarn im 18. Jahrhundert* (Dissertation, Universität Wien, Betreuerin Prof. Dr. Andrea Seidler), Wien 2008, p. 52.

bewehrtes Kochbuch. A doua secţiune a reţetelor de post, intitulată *Von unterschiedliedlichen Mehl-Speisen* (‚Despre diverse preparate de patiserie'), conţine șaizeci și două de reţete (nr. 33 la nr. 95) a căror ingredient principal este făina albă. Este vorba despre paste făinoase, precum şi despre alte specialităţi preparate din acelaşi ingredient de bază. La prima categorie menţionăm macaroanele, tăiţeii şi fideaua, iar la cea de-a doua o mare varietate de *ştrudel*-uri – preparate cu brânză de vaci, cu smântână, cu migdale, cu verdeţuri sau cu raci – şi de sufleuri. Găluştele ocupau şi ocupă şi în prezent un loc însemnat în bucătăria vieneză, fiind pregătite cu griş, pesmet, peşte, migdale, mere, sparanghel.

Spre surprinderea cititorului, această secţiune se încheie cu două reţete de ouă umplute – prima mai simplă, a doua ceva mai complicată – preparate care nu au nicio legătură cu categoria *făinoaselor* în care au fost incluse.

Găluște cu migdale



Se amestecă migdale tăiate mărunt, chifle muiate în lapte, unt proaspăt frecat spumos, 3-4 ouă întregi, zahăr după gust, smântână, sare. Se modelează găluşte şi se prăjesc până se obţine o coajă aurie. Se pot servi cu un sos dulce.

Găluște cu sparanghel



Opăreşte sparanghelul şi taie-l mărunt. Bate untul spumos şi amestecă-l cu câteva ouă, adaugă pesmet umezit şi miez de chiflă muiată în lapte. Condimentează bine şi adaugă sparanghelul şi smântână. Din compoziţia obţinută modelează găluşte şi fierbe-le în apă cu sare.

Budincă de chifle



Freacă 1/2 de Pfund (aprox.280 g) de zahăr cu 8 ouă întregi şi 8 gălbenuşuri trei sferturi de oră. Adaugă 8 Loth (140 g) de pesmet fin din miez de chiflă, coaja unei lamâi, 3 Loth (52,5 g) de fistic tăiat mărunt şi amestecă bine. Toarnă compoziţia într-o tavă unsă şi coace la foc potrivit.



Ouă umplute

Fierbe ouăle tari, decojeşte-le şi taie-le în două. Scoate gălbenuşurile şi toacă-le mărunt. Untul proaspăt se freacă spumă, amestecă cu gălbenuşurile, adaugă smântână, condimente, sărează, adaugă frunze de pătrunjel şi stafide, dacă doreşti. Umple albuşurile cu compoziţia şi așează-le într-un vas uns. Toarnă unt topit peste ouă şi presară cu pesmet, adaugă smântână şi frişcă. Pune-le în cuptor la copt.

A treia secţiune a cărţii de bucate se intitulează *Von unterschiedlichen Fischen, solche zuzubereiten*, în traducere liberă: „Despre modul de preparare a diverselor sortimente de peşti" şi cuprinde șaptezeci de reţete (nr. 96 la 166). Numărul mare de preparate din această categorie probează faptul că, în secolele trecute, peştele era mult mai prezent în alimentaţia zilnică decât în ziua de azi. De altfel, apele, încă nepoluate, erau bogate în peşte, iar varietatea speciilor era mare. Fiind un aliment permis în zilele şi în perioadele de post, peştele putea fi consumat fără restricţii. Din tezaurul acestor reţete redăm următoarele:



Ştiucă cu hrean şi sardine

Ştiuca se curăţă şi se fierbe. Amestecă hreanul ras cu migdale tăiate mărunt, cu sardine, cu puţin usturoi, sare şi smântână. Adaugă coaja şi sucul unei lămâi, macis, unt proaspăt şi puţin bulion de mazăre (din boabe uscate) pentru a-i da consistenţa dorită. Toarnă compoziţia peste ştiucă şi serveşte.



Ştiucă în sos de migdale cu hrean

Curăţă ştiuca, taie-o în bucăţi, fierbe sau prăjeşte peştele. Sosul prepară-l în felul următor: migdalele pisate şi chifla muiată în lapte fierbinte se trec printr-o strecurătoare fină, se adaugă zahăr, apă de trandafiri, unt şi hrean ras. Sosul se serveşte lângă peşte.



Morun în supă dulce

Fierbe morunul, din bulionul de mazăre (boabe uscate) pregăteşte o supă bună, adăugând rântaş cu ceapă, vin, oţet, coajă de lămâie, stafide şi migale pisate, condimentează cu cuişoare şi adaugă zahăr după gust. Toarnă supa peste morun şi serveşte-l.

Trebuie remarcat faptul că migdalele sunt un ingredient de bază în bucătăria vieneză de acum două sute șaptezeci de ani, folosit la toate categoriile de preparate, de la supe la peşte, vânat şi carne, până la produsele de patiserie şi cofetărie. Subliniem, de asemenea, faptul că la unele supe de post se foloseşte ca bază bulionul de mazăre, care serveşte şi pentru a da consistenţă sosurilor. Dintre condimente, primele locuri le ocupă scorţişoara, cuişoarele şi macisul, adăugate aproape tuturor preparatelor, fie ele dulci sau sărate, supe, mâncăruri sau deserturi.

Dacă în primele trei secţiuni, autorul a propus preparate de post după canoanele cultului catolic, cea de-a patra, întitulată *Von unterschiedlichen Fleisch-Speisen*, este dedicată feluritelor preparate din carne şi conţine o sută douăsprezece reţete (nr. 167-279). Sortimentele de carne care stau la baza reţetelor, sunt vânatul – de la prepeliţe, sitari, becaţe, becaţine, fazani, porumbei sălbatici, raţe şi gâşte sălbatice, la căprioară şi cerb (lipsesc reţete din carne de mistreţ) – precum şi păsările şi animalele

domestice: clapon[258], pui, porumbel, găină, curcan, rață, gâscă, vițel, vită și porc. De altfel, asemenea tuturor autorilor de cărți de bucate, Gartler propune foarte puține rețete din carnea de porc. Majoritatea rețetelor din această secțiune ar merita reproduse, dar cum aceasta nu este posibil, am ales doar câteva, care mi s-au părut interesante şi reprezentative.



Supă de becaţine

Ia becaţine frumoase, scoate-le intestinele, toacă-le mărunt, prăjeşte-le în unt, pesmet şi smântână. Ia felii de pâine şi tăvăleşte-le în smâmtână. Unge-le cu amestecul de intestine prăjite şi aşează-le într-o tavă şi coace-le. Frige becaţinele şi tranşează-le. Pregăteşte un bulion bun de vită[259] şi fierb în el două chifle prăjite, apoi trece lichidul printr-o sită. Adaugă carnea în supă şi serveşte cu feliile de pâine prăjită.

Reţeta de supă de becaţine, (*Scolopax rusticola*, lat.) conţine în prima sa parte celebrul *Schnepfendreck*, în franceză *pain de bécasse*, o pastă la prepararea căreia se foloseşte, alături de alte ingrediente, parte din intestinul păsării, împreună cu întreg conţinutul acestuia. Pasta se ungea pe felii de pâine, care apoi erau prăjite în cuptor. Alături de pateuri cu umpluturi elaborate, *Schnepfendreck* era considerat o delicatesă de mare rafinament, consumată doar de cei cu dare de mână. De aici s-au născut în spaţiul lingvistic german proverbele *Schnepfendreck und Pasteten sind dem Bauer nicht vonnöten* ('Pâinea de becaţine şi pateurile nu sunt pe gustul ţăranului') sau *Was teuer ist, geht weg, wär' es auch nur Schnepfendreck* ('Ce-i scump se trece repede, chiar dacă e numai rahat de becaţină')[260]. Autorii români Christ Ionnin și Zotti Hodoș au preluat în cărțile lor de bucate rețete de gătire a becaţelor/becaţinelor[261], preparat care, în perioada interbelică, încă mai era apreciat de gurmanzii rafinaţi. În celebra carte de bucate a Sandei Marin, apărută în primă ediţie în 1936, preparatul se găseşte sub denumirea de *Intestine de sitari*[262]. În ziua de azi, preparatul este aproape uitat, ţinând mai degrabă de istoria gastronomiei.

---

[258] Claponul este un cocoş castrat şi îngrăşat, cu scopul de a obţine o carne deschisă la culoare şi foarte fragedă. În trecut, claponii erau nelipsitâi de pe mesele celor înstăriţi.

[259] Bulionul de vită se obţine din fierberea cărnii şi a oaselor de vită împreună cu legumele, după care lichidul se strecoară şi se foloseşte la sosuri şi supe.

[260] https://de.wikipedia.org/wiki/Schnepfendreck, citat după Karl Friedrich Wilhelm Wander, *Deutsches Sprichwörter-Lexikon, Hausschatz für das deutsche Volk*, Leipzig 1867.

[261] Christ Ionnin, *Bucătărie română*, p. 23. (*Becaţe şi becaţine împlute în tigae: Scoate maţele şi din ele fă o farsă (împlutură) cu slănină, pătrunjel, cihul gălbinare de ou crud, piper şi sare; împle-le pântecele cu această farsă, pune-le într-o tigae cu felii de scănină cu bulion gras şi 50 de dramuri de vin alb*); Zotti Hodoş, *Poftă bună! Carte de bucate*, Partea II, Caransebeş, Tipografia Diecezană, 1900, p. 29-30 (*Sitari, şnepi fripţi – Se frig ca orice pasere, unşi cu unt ori acoperiţi cu slănină, se dau la maşină sau în frigare. Asemenea se frig şi becaţinele (berbecuţii). Intestinele acestora nu se aruncă, ci se toacă mărunt, se prăjesc în unsoare cu ceapă, sare şi piper, apoi se ung pe franzele prăjite şi se garniseşte friptura cu ele*).

[262] Sanda Marin, *Carte de bucate*, f. l, f. a., p. 111, reţeta nr. 371; http://picsel.ro/b/wp-content/uploads/2007/10/Carte%20de%20Bucate%20-20Sanda%20Marin.pdf.



Şniţel de viţel în suc de lămâie

Din piciorul din spate al viţelului taie şniţele subţiri, sărează-le şi împănează-le cu puţină slănină, tăvăleşte-le în pesmet şi făină şi prăjeşte-le în untură până se rumenesc. Unge o tavă cu unt, aşează şniţelele în tavă, stoarce sucul unei lămâi deasupra, taie coaja de lămâie mărunt şi presar-o peste şniţele, adaugă sardine şi smântână, condimentează cu macis, lasă să dea de câteva ori în clocot, apoi serveşte.

Reţeta este interesantă, întrucât în prima sa parte descrie prepararea celebrului *şniţel vienez* (*Wiener Schnitzel vom Kalbfleisch*), nume care poate fi găsit pentru prima dată abia în 1831, în cartea de bucate a Mariei Anna Neudecker *Allerneuestes allgemeines Kochbuch* [263]. Diferenţa dintre reţeta propusă de Gartler şi reţetele ulterioare de şniţel vienez este aceea că, în secolul al XVIII-lea, carnea era tăvălită numai în pesmet şi făină, nu şi în ou bătut. Legenda spune că şniţelul vienez ar fi o variantă a preparatului *Costoletta alla millanese*, importat la Curtea vieneză de feldmareşalul Radetzky, în 1849. Nu trebuie să dăm crezare legendei, întrucât în spaţiul lingvistic german *pané*-ul s-a folosit deja în Evul Mediu[264], iar după cum am arătat mai sus, *şniţelul vienez de viţel* îşi făcuse intrarea în cărţile de bucate cu aproape două decenii înainte de presupusul import realizat de feldmareşal. Şniţelul vienez, element al tezaurului gastronomic imperial[265], a fost preluat în bucătăria internaţională, fiind până în zilele noastre un preparat foarte popular.



Spate de cerb în sos de coacăze

Fierbe spatele de cerb în apă, vin, oţet, ceapă, frunze de dafin, rozmarin, coajă de lămâie. Pune-l într-un vas şi presară-l cu firimituri de pâine neagră, zahăr, scorţişoară, coajă de lămâie. Toarnă unt topit deasupra şi lasă-l la cuptor până ce crusta va avea o culoare frumoasă, maronie. Sosul se prepară din coacăze proaspete sau conservate. Prăjeşte pesmet foarte fin în unt până se rumeneşte, toarnă vin roşu peste pesmet, adaugă coacăzele şi coaja de lămâie şi lasă să dea în clocot. Aranjează carnea de cerb pe un platou şi serveşte cu sos. Carnea de cerb astfel fiartă şi apoi prăjită la cuptor poate fi servită şi cu sos de sardine, de cuişoare sau de piper.

---

[263] Maria Anna Neudecker, *Allerneuestes allgemeines Kochbuch*. Prag 1831, p. 48-49; https://books.google.de/books?id=FDNZAAAAcAJ&pg=PA48#v=onepage&q&f=false (*Dintr-o pulpă de viţel taie bucăţi de mărimea unei mâini şi grosimea de un deget. Bate carnea bine, sărează şi tăvăleşte într-un ou bătut şi apoi în pesmet. Bucăţile de carne se prăjesc încet, ca să se pătrundă bine. Apoi se aşează pe un platou şi se toarnă unt de sardine topit deasupra*).

[264] Heinz Dieter Pohl, *Zur bairisch-österreichischen Küchensprache* in: „Onomasiology online", 7, 2006, p. 16-33, la p. 29. http://www1.ku-eichstaett.de/SLF/EngluVglSW/ pohl1061.pdf .

[265] Gabriela Salfellner, *The Best Imperial Recipes. From Tafelspitz to Kaiserschmarren*, Vienna, Vitalis, 2012, p. 34.



Rasol de vită cu agrişe

Fierbe carnea de vită. Prăjeşte pesmet în unt şi adaugă agrişele, apoi un bulion bun de vită şi lasă să fiarbă. Adaugă condimente, rântaş şi smântână. Dacă agrişele sunt prea acre, poţi înainte să le fierbi în apă şi foloseşti numai atâta ca să obţii o supă acrişoară. Serveşte împreună cu carnea.

În cartea de bucate a lui Gartler, agrişele şi coacăzele, proaspete sau conservate – în formă de compot, gem sau jeleu – sunt folosite la prepararea supelor, a sosurilor, dar şi ca umplutură pentru prăjituri şi torturi. Aici aş aminti că, în urmă cu câteva decenii, în mai toate grădinile germanilor din Transilvania, şi implicit a celor din Sibiu, creşteau astfel de arbuşti, iar fructele lor erau folosite în reţete asemănătoare celor din cartea în discuţie. Odată cu emigrarea masivă a saşilor, aspectul grădinilor urbane s-a schimbat, în sensul că, în majoritatea cazurilor, noii proprietari, având o cultură gastronomică diferită, au renunţat la arbuşti (adesea şi la pomii fructiferi) în favoarea cultivării de legume. Printre plantele aproape dispărute din grădinile sibiene se numără şi reventul, numit şi rabarbăr sau rubarbă[266], o plantă ierboasă ale cărei tulpini sunt folosite, asemenea coacăzelor sau agrişelor, la prepararea de supe, sosuri, gemuri şi prăjituri.

Clapon umplut



Ia un clapon bun sau un curcan, iar după ce este bine curăţat, sărează-l. Apoi pregăteşte umplutura: toacă mărunt carne de viţel, moaie o chiflă în lapte şi stoarce-o, adaugă sardine, stridii, măduvă de vită, trufe, trei ouă, condimentează bine, pe lângă condimentele folosite în mod obişnuit adaugă şi cimbrişor. Amestecă unplutura bine, umple claponul şi frige-l încet la cuptor. Prepară un sos brun şi serveşte.

Cea de-a cincea secţiune cuprinde reţe de pateuri şi torturi, întitulându-se *Wie man unterschiedliche Pasteten und Torten machen solle* (‚Cum să se prepare diferite pateuri şi torturi'; nr. 280-318).

Preparate din aluat şi umplutură, pateurile se numărau în epocă printre delicatesele cele mai fine. Parcurgând cele treizeci și opt de reţete (nr. 280-318), trebuie să recunoaştem că înaintaşii noștri chiar aveau gusturi alese. Pateurile erau preparate din alimente de foarte bună calitate şi în combinaţii rafinate, pregătirea lor necesitând timp, energie şi imaginaţie. Aluatul folosit era fraged sau foitaj, nefăcându-se economie la ouă, unt şi smântână. Umpluturile erau preparate din peşte, carne de vânat, carne de păsări şi animale domestice, stridii, broaşte ţestoase în amestec cu legume, ciuperci, ouă, smântână, chiflă muiată în lapte, suc şi coajă de lamâie, precum şi fel de fel de mirodenii şi plante aromatice.

---

[266] https://ro.wikipedia.org/wiki/Revent



Pate de morun

Ia morun proaspăt sau sărat – ultimul trebuie desărat – şi lasă-l o jumătate de zi într-un baiţ. Pregăteşte un aluat fraged fin şi împarte-l în două. Întinde prima parte de aluat într-o tavă şi unge-l bine cu unt, presară deasupra capere, coajă de lamâie, rozmarin şi pesmet şi alte condimente. Taie morunul bucăţi, şterge-l bine şi condimentează-l. Aşează-l peste aluatul din tavă şi sigilează cu partea a doua de aluat. Coace la foc potrivit. Prepară un sos bun de capere sau sardine şi serveşte-l lângă pate.

La numerele 306 şi 307 se găsesc reţete de pateuri cu becaţine care, deşi preparate din ingrediente diferite, păstrează amândouă intestinele aromate ale păsărilor.

Secţiunea rezervată preparării torturilor, *Unterschiedliche Torten zu machen*, cuprinde treizeci și șase de reţete (nr. 329-365), unele se referă însă numai la prepararea de glazuri pentru ornamentarea torturilor. Ceea ce ne propune autorul de la mijlocul secolului al XVIII-lea sub denumirea de tort am numi astăzi mai degrabă *tartă*, deoarece în toate aceste deserturi umpluturile nu sunt creme, ci fructe proaspete sau confiate, gemuri sau amestecuri de gemuri cu migdale sau fistic. Cremele cu unt sau cu frişcă (bătută şi îndulcită, cunoscută şi drept *cremă chantilly*[267]) lipsesc cu desăvârşire. De remarcat este şi faptul că nu se folosesc nuci sau alune, ci migadale sau, uneori, fistic. De obicei, blatul de tort este preparat din unt, zahăr, migadale, ouă şi făină, untul fiind frecat timp îndelungat cu zahărul şi ouăle sau numai cu gălbenuşul de ou, operaţiune recomandată să dureze o oră. La unele reţete, drept agent de dospire, se recomandă folosirea drojdiei. Înainte de coacere, parte din torturi sunt ornamentate cu grilaje sau spirale din aluat, iar altele, după coacere, cu glazuri albe sau colorate, preparate din zahăr pudră cu albuş de ou sau apă de trandafiri. Pentru colorare şi/sau aromatizare se adăugau suc şi coajă de lamâie sau portocală, şofran, astragalus[268], suc de fructe, scorţişoară, cuişoare sau chiar şi zeamă de spanac.

Specialitatea *Linzer-Torte*, (‚tort de Linz', denumire dată după oraşul Linz din Austria), a cărei primă reţetă a fost notată în cartea manuscrisă de bucate, din 1653, a contesei Anna Margarita Sagramona din Verona, apare în cartea lui Gartler în trei variante (nr. 329-331). Manuscrisul în discuţie a fost redescoperit în 2005 de Waltraut Faißner, directoarea Bibliotecilor Muzeelor Landurilor din Austria Superioară (*Bibliotheken der oberösterreichischen Landesmuseen*). Având cota Codex 35/31, manuscrisul se păstrează în arhiva faimoasei mănăstiri benedictine Admont[269]. De-a

---

[267] Legenda spune că celebrul bucătar şi *maitre d'hotel* al lui Louis II de Bourbon, Prinţ de Condé (1621-1686), François Vatel (1625, 1631 sau 1635-1671), ar fi creat crema de frişca bătută şi îndulcită la castelul din Chantilly, în 1671. Desertul ar fi fost preparat în onoarea regelui Ludovic al XIV-lea, cu prilejul vizitei acestuia la castelul prinţului de Condé în intervalul 23-25 aprilie 1671. Informaţia nu este exactă, iar în literatura gastronomică se susţine că acest desert ar fi fost cunoscut cu aproximativ un secol înainte de Vatel şi celebrul banchet.

[268] Astragalus este un gen care cuprinde circa două mii de specii de plante din familia Fabaceae, subfamilia Faboideae. Este utilizat la prepararea de decocturi prin fierbere în apă, dar este adăugat şi la supe şi pilafuri, precum şi pentru realizarea unor preparate medicinale.

[269] https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/linzer_torte.html

lungul timpului, reţeta tortului a rămas aproape neschimbată, fiind şi în zilele noastre un desert îndrăgit.

Reţetele tortului de ciocolată din cartea de bucate a lui Gartler, precum şi cea din cartea lui Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch,* apărută în 1718, sunt tratate în literatura de specialitate drept precursoare ale renumitului tort *Sacher.* Creat în 1832 de cofetarul Franz Sacher (1816–1907), tortul care îi poartă numele este un adevărat brand al capitalei Austriei[270], fiind inclus în lista deliciilor imperiale[271]. Nu ştim cu exactitate de când a fost preparat în bucătăriile sau laboratoarele de cofetărie din Sibiu, dar îi găsim reţeta în populara carte de bucate a Elisei Fröhlich[272], precum şi în cea a lui Zotti Hodoş[273].



Tort Linzer cu scorţişoară

3 Vierting (420 g) de unt, 9 gălbenuşuri, adăugate unul după altul, ½ Pfund (280 g) de migdale pisate, ½ Pfund (280 g) de zahăr pudră împreună cu 2 Loth (35 g) de scorţişoară pisată se freacă o oră întreagă, apoi se adaugă 3 Vierting (420 g) de făină fină. Totul se amestecă bine. Aluatul obţinut se împarte în două. Se unge o formă de tort, în care se aşează prima parte de aluat, aluat căruia i se aplică un strat de gem de coacăze. Din partea a doua de aluat se formează o gratie sau o spirală aşezată peste aluatul cu gem. Se coace la foc potrivit. Pregăteşte o glazură de zahăr şi aplică peste gratie.



Tort de ciocolată

Freacă un Vierting (140 g) de unt spumă, adaugă şase gălbenuşuri, unul după altul, bate albuşurile spumă şi adaugă la compoziţie. Mai pune 12 Loth (210 g) de migdale pisate, 1 Vierting (140 g) de zahăr pudră, sucul unei lămâi, 5 Loth (aprox. 100 g) de ciocolată rasă, 1 Loth (17,5 g) de scorţişoară. Ia o formă de tort, unge-o, tapetează fundul cu foi de napolitană (foaie Lica) şi coace la foc potrivit. Prepară o glazură de zahăr şi serveşte.



Glazură de astragalus

Ia pudră de rădăcină de astragalus, amestecă cu apă sau apă de trandafiri. Lasă să se odihnească până se topeşte astragalusul. Apoi strecoară printr-o pânză şi adaugă atâta zahăr încât compoziţia să poată fi întinsă cu cuţitul. Această glazură se prepară cu o zi înainte de folosire pentru omogenizare. Se recomandă ca înainte de folosire, vasul cu glazura să fie încălzit în apă fierbinte, uşurându-se astfel operaţiune de aplicare pe tort.

A şasea şi totodată ultima secţiune a cărţii poartă titlul *Von unterschiedlichen Backereyen, wie auch aufgeloffenen Köchen und eingemachten Sachsen* (‚Despre diferite prăjituri, sufleuri, budinci şi lucruri conservate'), ea cuprinzând o sută cincizeci și patru de reţete (nr. 366 la 520). Aflăm despre moduri diferite de preparare de

[270] https://www.sacher.com/original-sacher-torte/
[271] Gabriela Salfellner, *op. cit*., p. 75.
[272] Elise Fröhlich, *op. cit.,* p. 185 (Chokolade-Torte à la Sacher).
[273] Zotti Hodoş, *op. cit.*, p. 182 (Tortă Sacher).

clătite, de turtă dulce, de gogoşi, de cornuleţe, de Gugelhupf [274], dar şi de budinci şi sufleuri din orez sau griş cu adaos de fructe, precum caise, căpşuni, mere, prune, agrişe, coacăze, gutui, dar şi de migdale şi fistic. Gugelhupf, asemenea torturilor Sacher şi Linzer, aparţine tezaurului culinar al Austriei moderne, reţeta celui dintâi desert fiind aproape neschimbată faţă de cea publicată de Gartler [275].

Toate aceste deserturi erau aromatizate, după caz, cu scorţişoară, cuişoare, nucşoară sau macis, şofran, suc şi coajă de lămâie. Reţete de sufleuri sau budinci pot fi preparate şi cu peşte, raci şi legume. Secţiunea conţine totodată salate de fructe, dar şi salate din verdeţuri crude – salată verde, creson, cicoare, asmăţui – cu adaos de peşte sau/şi raci, precum şi salate din legume fierte (anghinare şi conopidă). Din categoria conservelor, amintim pasta de măceşe, gemurile preparate dintr-o multitudine de fructe, jeleul de gutui, jeleul de agrişe şi coacăze, dulceaţa din flori de lămâie şi albăstrele, precum şi sucurile de fructe preparate cu vin. Este interesant de remarcat că, la capitolul *clătite*, nu numai fructele erau îmbrăcate în acest aluat şi prăjite în ulei, ci şi unele flori, precum cele de soc şi trandafiri, tavălite apoi în zahăr pudră şi servite fierbinţi.



Altfel de gogoşi cu drojdie

Pregăteşte 1 Pfund (560 g) de făină. Amestecă într-un vas trei ouă cu trei gălbenuşuri, ½ de Seitel (175 ml) de smântână, două linguri de drojdie dizolvată, sărează şi pregăteşte un aluat nu prea tare. Ia ½ Pfund (280 g) de unt, întinde aluatul şi unge-l bine cu unt. Împătură aluatul şi bate-l. Repetă operaţiunea de trei-patru ori, ca la orice aluat fraged. Întinde apoi aluatul cu sucitorul de grosimea unui deget şi decupează cercuri cu ajutorul unui pahar. Pe jumătate din cercuri pune stafide, migdale tăiate mărunt, zahăr şi scorţişoară şi acoperă cu restul cercurilor, lipind marginile cu ou. Unge gogoşile şi deasupra cu ou. Aşează-le într-o tavă unsă şi lasă-le să crească la căldură.



Cum să faci un gugelhupf

Pentru prepararea unui gugelhupf pune într-un vas 3 Vierting (420 g) de unt sau untură. Freacă bine până devine spumos/spumoasă. Adaugă opt ouă întregi și șaisprezece gălbenuşuri şi amestecă bine. Apoi adaugă patru linguri de drojdie, 1 Seitel (350 ml) de lapte, 1 ½ Pfund (840 g) de făină fină cernută, puţină sare şi stafide. Frământă aluatul bine, unge forma de gugelhupf cu untură şi umple-o pe jumătate. Lasă aluatul să dospească într-un loc cald. Coace la temperatură constantă. Serveşte gugelhupful pudrat cu zahăr.

---

274 *Gugelhupf* este un fel de cozonac specific fostului Imperiu Habsburgic, care a fost preluat în provinciile care au intrat în componența acestuia. Prăjitura se coace într-o formă specială, conică cu striaţii oblice. Reţeta a fost preluată de Ionnin, *op. cit.* p. 42 (*Cuglof: la 340 dramuri de făină, 10 dramuri de sare, 8 ouă întregi, 80 dramuri unt, 80 dramuri stafide mici fără sâmburi; amestecă totul prin apă caldă, adaogă drojdie de bere ca mărimea unui ou, aibi grijă ca coca să stea moale şi legată, unge o formă cu unt şi toarnă aloatul înăuntru; lasă să stea aici până se dospesce bine, apoi pune să se coacă la cuptor*). În cartea de bucate a Elisei Fröhlich, *op. cit*, la p. 140-141 se găsesc șase reţete diferite ale îndrăgitei prăjituri.

275 Gabriela Salfellner, *op. cit,* p. 58. (*Katharina Schrott's Gugelhupf se prepară din 170 g unt, 140 g zahăr, coajă de lămâie, 4 ouă, 40 g de migdale decojite, 40 g de stafide, 200 g brânză de vaci, 280 g făină,1 praf de copt, unt şi făină pentru tapetarea formei*).



Sufleu de caise

Pune într-un vas un Vierting (140 g) de unt proaspăt şi frecă-l spumos, adaugă rând pe rând patru ouă întregi şi șase gălbenuşuri, adaugă ½ Vierting (70 g) de migdale mărunţite şi freacă jumătate de oră. Apoi adaugă ½ de Pfund (280 g) de dulceaţă de caise şi freacă din nou o jumătate de oră, adaugă sucul şi coaja unei lămâi, toarnă compoziţia într-o tavă şi coace la temperatură medie.



Salată de gutui

Taie gutui mari şi frumoase în două şi curăţă-le de coajă şi de seminţe. Fierbe-le în vin bun îndulcit până sunt suficient de moi. Scoate gutuile şi împănează-le cu fistic şi migdale, adaugă şi nişte vişine spaniole. Aromatizează vinul cu coajă de lămâie, scorţişoară (întreagă) şi cuişoare, pune-l din nou pe foc şi lasă-l să scadă până se îngroaşă. Apoi strecoară-l şi toarnă-l peste gutui.

Cartea de bucate analizată aici ar merita transcrisă şi tradusă integral, ea fiind nu numai o raritate bibliofilă, ci şi o sursă importantă pentru cercetătorii istoriei gastronomiei. Multe dintre preparatele gătite la mijlocul secolului al XVIII-lea au supravieţuit în bucătăria internaţională şi în cea sibiană, în stare originală sau cu mici modificări, până în zilele noastre.

Plimbare prin „Edenul transilvănean”. Grădinile de la Avrig ale baronului Samuel von Brukenthal

Numele baronului Samuel von Brukenthal este în genere asociat cu muzeul omonim şi cu pasiunea de colecţionar a fondatorului acestuia. Rareori este amintită o altă mare pasiune a acestei personalităţi complexe, pasiune care se înscrie în spiritul şi gustul epocii – interesul pentru grădini ornamentale şi pentru o agricultură modernă şi eficientă. Pasiunea baronului pentru grădini şi grădinărit se explică prin legătura sa funciară cu pământul, componentă importantă a eredităţii sociale de mic nobil ridicat dintr-un neam de ţărani, dar mai ales rafinatei culturi de extracţie iluministă, dobândită la universităţile din Jena şi Halle, precum şi în anturajul Curţii vieneze. Întreaga operă culturală a baronului von Brukenthal constă de fapt în re-crearea în Transilvania, îndepărtata provincie a imperiului, a principalelor linii de forţă ale spaţiului cultural central-european. *Viena Mariei Theresia* – afirma Rosario Assunto – *mai purta încă pecetea estetică şi culturală dată ei, în generaţia dinainte de către împăraţi al căror consilier de încredere şi colaborator în ceea ce numim astăzi politică culturală, fusese Leibniz*[276]. Referindu-se la arta grădinilor, acelaşi autor scria că *Viena profesa somptuozitatea plină de pompă a lui Le Nôtre şi a şcolii sale,*

[276] Rosario Assunto, *Scrieri despre artă. Grădini şi gheţari*, vol. II., Bucureşti, 1988, p. 25.

îndulcind-o chiar cu graţia rococo[277]. Brukenthal, profund marcat atât de raţionalismul francez, de cel leibnizian şi de empirismul englez, a adoptat pentru grădinile sale din Sibiu şi Avrig o soluţie eclectică. A îmbinat în mod fericit funcţia reprezentativă a grădinilor franţuzeşti şi englezeşti cu cea utilitară a grădinilor olandeze.

Biografii baronului susţin că ar fi devenit moşier din spirit de competiţie cu nobilii unguri, care, aproape în totalitate, stăpâneau domenii întinse, atribute ale unui statut social ridicat. Samuel von Brukenthal era hotărât să suplinească prin muncă ceea ce alţii dobândiseră prin naştere, proiect în care se înscria şi crearea de reşedinţe reprezentative. Primul pas în această direcţie l-a făcut prin achiziţionarea unor grădini şi fâneţe în apropiere de Sibiu şi prin construirea „casei dintre grădini" (*Gartenhaus*), situată *extra muros*. Următorul pas a fost achiziţionarea, la sfârşitul deceniului al şaselea al secolului al XVIII-lea, a trei loturi în *dealul bisericii* din Avrig, loturi pe care apoi a fost amenajată reşedinţa de vară[278]. O şedere mai lungă a lui Brukenthal la Viena a făcut ca lucrările începute de el să fie continuate de Adolf von Buccow, generalul comandant al Transilvaniei şi locţiitor al guvernatorului pe perioada vacanţei postului (1762–1764). După moartea subită a generalului (1764), a durat patru ani (1768) până la clarificarea statutului moşiei şi a dreptului de proprietate asupra acesteia. Deşi locuia la Viena, unde deţinea demnităţile de preşedinte al Camerei aulice transilvănene şi de sfetnic de taină al împărătesei Maria Theresia, Brukenthal era preocupat de transformarea moşiei, urmărind de la distanţă mersul treburilor.

În 1774 a fost numit preşedinte al guvernului, ceea ce presupunea întoarcerea la Sibiu, pe atunci capitala Marelui Prinncipat al Transilvaniei, iar din 1777 până în 1787 a fost guvernator al acestei provincii. În toţi aceşti ani, în ciuda solicitărilor extreme ale funcţiei, a găsit răgazul să se ocupe personal de îndrăgit-ai reşedinţă, transformând-o în acel *Eden transilvănean* despre care vorbesc o serie de martori oculari ai timpului. În timpul verii, reşedinţa de la Avrig era un loc de recreere şi de întâlnire a protipendadei transilvănene şi a călătorilor străini, un loc în care – conform relatărilor secretarului baronului, Theodor von Hermann – nu se instala niciodată plictisul[279]. Discuţiile savante şi antrenante, plimbările prin parc, concertele simfonice, dansurile şi jocurile de societate se numărau printre cele mai gustate modalităţi de petrecere a timpului liber. Din cele cinci grădini ale domeniului – menţionate în inventarul din 1803[280] – a cărui suprafaţă era de aproximativ 8 ha, numai trei erau artistice, celelalte fiind utilitare. În inventar erau trecute: grădina ornamentală franţuzească, grădina *Triangel*, grădina fazanilor, grădina englezească şi cea olandeză. În epocă, cuvântul german de *Triangelgarten* desemna o grădină semicirculară, tăiată, la mijloc, de o alee relativ lată, iar de ambele părţi ale acesteia din urmă erau amenajate straturi triunghiulare cu flori şi arbuşti. Un asemenea aranjament se afla în genere în capătul unei grădini franţuzeşti. Colina care cobora de la palat spre lunca Oltului, a fost terasată, iar grădina franţuzească amenajată în axul şi la lăţimea conacului. Astfel, din balconul clădirii centrale putea fi admirată grădina, terminată în *Triangel*, iar în prelungirea ei, peisajul natural. Grădina centrală din Avrig

---

277 *Ibidem,* p. 44.
278 Georg Adolf Schuller, *Samuel von Brukenthal*, vol. II, München, 1969, p. 232.
279 *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), în „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde", vol. 23, Sibiu 1890, p. 405-406.
280 Biblioteca Brukenthal, *MSS 89*, 1803, p. 97 a.

îmbina elemente caracteristice parcului de la Versailles, care aveau replici la Schönbrunn, anume: scara monumentală, fântâni arteziene, bazine cu apă, ermitajul, glorieta, ruine artificiale ş. a.

Prezenţa, în biblioteca personală a baronului von Brukenthal, a două tratate despre grădini şi grădinărit, una în limba franceză, *Ecole du jardin potager*, din 1752, alta în limba germană, C. C. Hirschfeld, *Anmerkungen über Landhäuser und Gartenkunst,* din 1773 (un tratat despre arta grădinilor englezeşti), probează interesul său ştiinţific pentru acest domeniu. Cu siguranţă, cărţile i-au servit drept sursă de inspiraţie pentru propriile grădini. După grădina ornamentală franţuzească, Brukenthal a trecut la amenajarea celei englezeşti. La acest tip de grădini, intervenţia omului asupra naturii este mai puţin vizibilă, artificialul fiind folosit pentru imitarea şi simularea spontaneităţii naturale. Grădinarii domeniului au reuşit să alterneze pajiştile însorite cu locuri umbroase, create de arbori falnici, iar prin canalizarea apelor râului Avrig, au creat întortocheate meandre şi jucăuşe cascade. Grădina olandeză, o combinaţie de frumos, exotic şi utilitar a satisfăcut nevoia furnizării necesarului de legume şi fructe familiei şi suitei guvernatorului, iar surplusul era comercializat. Marile descoperiri geografice lărgiseră orizontul de cunoaştere al europenilor, familiarizându-i, printre altele, cu noi specii de plante ornamentale şi comestibile. În epocă, interesul pentru botanică era foarte ridicat, iar deţinerea de specii şi soiuri noi sau rare aducea un plus de prestigiu social. O altă preocupare importantă în epocă era ameliorarea soiurilor de fructe şi ale raselor de animale. Aceasta se origina, pe de-o parte, în mercantilismul vremii, iar pe de altă parte în încrederea omului Iluminismului în forţele sale creatoare, în vocaţia sa demiurgică. Toate acestea se practicau şi la Avrig, domeniul putând fi privit, conform terminologiei actuale, drept centru de cercetări agricole, cu ferme experimentale, horticole şi zootehnice.

În secolul al XVIII-lea, înalta societate, cultă şi rafinată, cerea ca totul să slujească [...] *instrucţiei sau plăcerilor odoratului şi ale mesei"*[281] Şi astăzi impresionează bogăţia plantelor ornamentale şi comestibile cultivate în grădinile şi serele de la Avrig, amintind de opulenţa naturilor moarte flamande din pinacoteca baronului. Multe dintre delicioasele specii de legume şi fructe, reprezentate în tablourile maeştrilor din Ţările de Jos din secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea, creşteau şi în grădinile baronului. Sparanghelul, anghinarea, conopida, varza creaţă, vaza de Bruxelles şi diferite plante aromatice erau prelucrate în bucătăria castelului sau vândute doritorilor de trufandale. La masă nu puteau lipsi nici delicioase soiuri de fructe, europene şi exotice. Spre exemplu, în primăvara anului 1788 s-au plantat pomi, aparţinând la 95 de soiuri de păr, 40 de soiuri de piersic, 17 soiuri de măr. În oranjerie creşteau aproape 1000 de lămâi şi portocali, mai multe exemplare de curmal, ananas, nucşoară, cafea, migdal, roşcov. Dintre plantele decorative, în oranjerie sunt menţionate mai multe specii de aloe, de cactuşi, mirt, iasomie, mimoze şi alte douăzeci de specii exotice, iar în grădina franţuzească garoafele, trandafirii, primulele, verbinele, narcisele ş. a. încântau ochii şi mirosul proprietarilor ori pe cel al musafirilor[282].

---

281 Rosario Assunto, *op. cit.,* p. 32.
282 Direcția Județeană Sibiu a Arhivelor Naționale, Colecţia Brukenthal. CD 1-5, inv. 86, nr. 53, 1784-1802.

În cele ce urmează redăm câteva relatări şi aprecieri despre domeniul de la Avrig şi despre lucrurile memorabile aflate acolo. Primele mărturii provin din scrisori ale secretarului gubernial, Theodor von Herrmann, care, în 1778 şi 1779 a petrecut mult timp la moşia din Avrig. În august 1778 povesteşte: [...] *toate grădinile se află într-o stare excepţională şi sunt înfloritoare, mai ales de la venirea de la Viena, în urmă cu două luni, a grădinarului Excelenţei sale, care a adus unele dintre cele mai rare plante şi tufe de provenienţă nord-americană. Excelenţa Sa depune cel mai mare efort posibil pentru a aduce tot ce este mai bun şi mai desăvârşit în materie de flori, fructe şi legume pentru bucătărie* [...] *În grădina din Avrig, în special în cea englezească, am găsit foarte multe lucruri noi, iar ananaşii sunt extraordinari*[283]. Şi în vara anului următor, mai precis la 6 iulie 1779, Theodor von Herrmann are numai cuvinte de laudă pentru frumuseţea grădinilor şi pentru delicioasele fructe care creşteau ori în aer liber, ori în oranjerie: *Datorită frumuseţii sale, grădina de aici ar putea fi numită, din sute de puncte de vedere, Edenul transilvănean* [...] *Aleile lungi de pomi fructiferi, plantate în grădinile secundare şi în cele pentru bucătărie, încep a ne îmbogăţi cu fructe delicioase. Pe lângă acestea, grădina a atins cel mai înalt grad de frumuseţe, prin amplasarea, la ieşire, a unei graţioase gloriette, prin sera de ananaşi şi prin cea de piersici, aflată alături de prima. Exceptând cireşele, care trebuie aduse din oraş, avem aici delicioase fructe de sezon şi zilnic avem la masă câte un pepene, care este mai gustos decât cei pe care i-am mâncat la St. Veith, provenind din grădinile imperiale de plăcere. Peste câteva săptămâni, locul lor va fi luat de ananaşi, care, anul acesta, sunt din belşug* [...]. *Pe lângă nenumărate plante, care nu sunt niciodată scoase din seră, avem aici şi un arbore de cafea, arbori de cauciuc, tragant*[284], *diverse plante medicinale şi o mulţime de aloe*" [285].

Christoph Ludwig Seipp din Hamburg, cel care a petrecut câţiva ani la Sibiu în calitate de intendent al teatrului, nu a împărtăşit întru totul entuziasmul lui von Herrmann în ceea ce priveşte reşedinţa de la Avrig. În 1793 Seipp scria: *castelul este o casă obişnuită de vară a unei familii înstărite. Grădina, pentru Transilvania, este excepţională, dar negustori din Augsburg, Frankfurt şi Hamburg au case şi parcuri mai frumoase*. După o astfel de relatare neutră şi seacă, hamburghezul apreciază rafinamentul creatorului acestor locuri, recunoscând că *de cum cobori de pe terasă, apar deja dovezile bunului gust al proprietarului. Privirile îţi sunt atrase în toate direcţiile, în aşa fel încât uiţi să te opreşti şi să priveşti de aproape fructe din cele mai îndepărtate colţuri ale lumii, care aici stau alături unele de altele*." [286]

Câţiva ani mai târziu, în 1797, nobilul englez John Jackson, care începuse călătoria în estul Indiei, îndreptându-se spre Europa, a vizitat meleagurile sibiene. Pe lângă aprecierile pentru pinacoteca şi biblioteca baronului von Brukenthal, nobilul englez a găsit cuvinte de laudă şi pentru domeniul aflat la o jumătate de milă de Sibiu. Acolo a remarcat mai ales ceea ce era cel mai aproape de sufletul lui, anume

[283] *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs*, p. 405-406.
[284] Este vorba despre Astragalus.
[285] *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), în „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde", vol. 23, nr. 2, Sibiu, 1891, p. 422-425,
[286] Christoph L. Seipp, *Reisen von Preßburg durch Mähren, beyde Schlesien und Ungarn nach Siebenbürgen und von da zurück nach Preßburg*, Frankfurt, Leipzig, 1793, p. 270.

grădina englezească[287]. Printre străinii care vizitaseră domeniul de la Avrig, s-a aflat şi boierul valah Dinicu Golescu. Prima vizită a avut loc în timpul vieţii baronului, în 1802, boierul revenind şi douăzeci și patru de ani mai târziu, când proprietarul nu mai era în viaţă. Deşi încântat de cele văzute, Golescu remarca faptul că lucrurile se schimbaseră în rău: *Aceasta este moşia a baronului Bruchenthal, carele are o grădină din cele dintâi ce am văzut, întru care are seturi foarte frumoase, scări de piatră mari pe acele seturi, havuzuri cu şadrivanuri, apă curgătoare care curge prin multe locuri ale grădinii, din care fac şi un frumos cataract.*[...] *Copaci roditori, atât din cei din partea locului, cât şi mulţime de streini, care trebuiesc iarna să să puie în florărie* [...] *Şi toate acestea sunt destul de scăzute din ceia ce era mai nainte cu doaozeci şi patru de ani, când întiiaş dată am văzut* [288].

După moartea baronului – cum bine remarcase boierul valah – reşedinţa de la Avrig a intrat în declin şi nu şi-a mai recăpătat strălucirea nici până în ziua de azi.

Obiceiuri gastronomice, mese şi convivialitate în Sibiul celei de-a doua jumătăţi a secolului al XVIII-lea

Familia Conrad von Heydendorff a fost una dintre cele mai importante familii nobile săseşti, care, începând din secolul al XVII-lea şi până la sfârşitul celui de-al XIX-lea, a dat Transilvaniei oameni învăţaţi, înalţi funcţionari şi ofiţeri. Familia s-a înrudit cu mai multe neamuri ilustre precum von Baußnern, von Klockner şi von Brukenthal. La sfârşitul secolului al XIX-lea, în arhiva familiei s-au descoperit peste patru mii de scrisori şi un volum *in quarto* de o mie șapte sute patruzeci de pagini, reprezentând jurnalul lui Michael Conrad von Heydendorff sen. (1730-1821, în continuare de Michael sen.). Jurnalul a fost publicat în foileton între 1876–1884 în *Archiv des Vereins für siebenbürgische Landeskunde,* revista „Societăţii de Studii Transilvane” (*Verein für Siebenbürgische Landeskunde*), iar epistolele în 1894, în aceeaşi publicaţie. În timp ce jurnalul este redactat în exclusivitate în limba germană, scrisorile sunt scrise în germană, franceză, latină şi maghiară. Ambele categorii de izvoare sunt bogate în informaţii, oferind un tablou amplu al modului de viaţă baroc al nobilimii luminate într-un spaţiu geografic conservator, aflat în plin proces de modernizare. Informaţiile se situează pe un *continuum* de la cele personale – cu bucurii şi griji cotidiene – la marile frământări ale Imperiului, Transilvaniei şi *Naţiunii Săseşti* în timpul celor doi împăraţi ai despotismului luminat, Maria Theresia (1740-1780) şi Iosif al II-lea (1780-1790).

Din multitudinea informaţiilor am extras câteva despre preferinţe gastronomice, despre convivialitate, despre prânzuri, dineuri şi banchete. Majoritatea acestora

[287] John Jackson, Esq., *Landreise aus Ostindien nach Europa unternommen im Jahre 1797 auf einem wenig besuchten und bekannten Wege durch die asiatische und europäische Türkey, Siebenbürgen, Ungarn und Teutschland*, Berlin und Hamburg 1804, p. 167.

[288] Dinicu Golescu, *Însemnare a călătoriii mele, Constantin Radovici din Goleşti făcută în anul 1824, 1825, 1826*, Bucureşti, 1977, p. 16-17.

provin de la Michael sen., cel care, în calitate de angajat al guberniului, a lipsit mult de acasă, de la Mediaş, locuind ani de zile la Sibiu, departe de familie. De la sfârşitul anului 1790 până în august 1791, în calitatea sa de delegat în Dieta Transilvaniei, a locuit la Cluj. Pe parcursul şederii în oraşul de pe Someş, a fost însoţit de fiul său, Michael jun. (1768-1857). Îi scria cu regularitate soţiei despre activităţile sale, inclusiv despre mese şi comeseni. Epistolieri interesanţi au fost şi alţi membri ai familiei, respectiv cei doi fii ai lui Michael sen., Johann Peter (1765-1836) şi Michael jun. (1768-1857), precum şi Carl von Heydendorff (1735-1797), fratele său mai tânăr, ofiţer cu o carieră excepţională. Viaţa socială a elitelor sibiene, capitală a Marelui Principat al Transilvaniei, se desfăşura în cercuri aproape închise. Oamenii se întâlneau des, luau masa împreună, iar fiecare membru al grupului făcea, pe rând, oficiile de gazdă. Bucatele erau rafinate, dar consumate cu măsură. Alături de delicatese precum peşte, vânat, claponi ş. a. se serveau şi bucate tradiţionale ardeleneşti. Felurile de mâncare erau stropite cu vinuri bune, îndeobşte autohtone, familia von Heydendorff fiind proprietară de vii la Mediaş şi Moşna.

Michael sen. care, din cauza sarcinilor profesionale, era adesea plecat de acasă pentru mai mult timp, primea cu plăcere bucate gătite de soţia sa, Susanna Catharina. Prima menţiune referitoare la bucate trimise de Susanna Catharina o găsim în scrisoarea din 11 mai 1786. Printre altele, epistolierul mulţumeşte soţiei pentru sarmalele trimise, asigurând-o că vor fi consumate împreună cu oaspeţi dragi, pe care îi invitase la masă pentru a doua zi, 12 mai 1786. I se destăinuie şi în privinţa meniului pe care avea să-l servească, anume: o supă verde – un fel de supă-cremă pregătită din multe verdeţuri – apoi rasol de vită cu sos, sarmalele şi sparanghelul, ambele primite de la Mediaş, precum şi friptură de miel.[289] Rasolul de vită în combinaţie cu sosuri dulci-acrişoare, cum ar fi cel de agrişe, coacăze şi vişine, dar şi cu sos de hrean sau muştar, era considerat un fel de mâncare delicios.

La 1 iulie 1786 epistolierul făcea din nou oficiile de gazdă pentru mai multe perechi prietene, cărora le-a servit un prânz copios. După eveniment, s-a declarat mulţumit de faptul că, deşi n-o avea pe soţia sa alături, se prezentase onorabil, iar prietenii au fost încântaţi de ceea ce le servise. Meniul se compunea din două feluri de supă, carne de vită cu sos de hrean şi de agrişe, varză cu jambon, pui cu gulii, păstrăvi de la Avrig, raci şi friptură de miel. Desertul s-a compus din orez cu lapte, Gugelhupf cu stafide, fursecuri, praline şi cireşe[290]. Gugelhupf, care în literatura gastronomică românească apare sub numele de guguluf, este o prăjitură specifică spaţiului lingvistic german (Austria, sudul Germaniei, Elveţia, Alsacia) şi răspândit pe întreg teritoriul Imperiului Habsburgic. Este vorba despre o brioşă pregătită cu mult unt, ouă şi stafide. Prăjitura are o formă apetisantă, deoarece se coace într-o tavă conică, adâncă, cu striaţii în diagonală.

În scrisoarea din 23 noiembrie 1786, înaltul funcţionar relatează despre un prânz organizat nu numai din plăcerea de a socializa, ci și pentru că evenimentul avea o oarecare miză politică. În iulie, Împăratul Iosif al II-lea întreprinsese ultima sa vizită în Transilvania, iar atitudinea lui semnala că vor avea loc mari schimbări. Ca de

---

[289] Seraphin, *Aus den Briefen der Familie von Heydendorff (1737-1853),* în „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde”, vol. 25, Hermannstadt, 1894. p. 318-319 (scrisoarea din 11 mai 1786, Michael von Heydendorff sen. Sibiu, către soţia sa Susanna Catharina, la Mediaş).

[290] *Ibidem*, p. 323 (scrisoarea din 1.07.1786, Michael von Heydendorff sen. Sibiu, către soţia sa).

obicei, şi de astă dată bucatele au fost rafinate şi bine primite de invitaţi. După afirmaţiile gazdei, meniul era compus dintr-o supă brună – pentru prepararea căreia carnea şi legumele se caramelizează pentru a primi culoarea închisă, iar apoi se sting cu vin roşu sau alb –, rasol de vită cu sos de hrean, varză cu cârnaţi, pui în sos de lămâie, păstrăvi, friptură de gâscă, iar la desert fursecuri, mere, miere de albine, prune, struguri, castane, gogoşi şi cafea. În contrast cu mesele bogate ale elitelor provinciale, se aflau obiceiurile gastronomice ale împăratului Iosif al II-lea, un ascet, pentru care hrana era doar un mijloc de menţinere a vieţii. În timpul celei de-a treia vizite în Transilvania (iulie 1786), aflat în drum spre Galiţia, monarhul a poposit la Prundul Bârgăului. Acolo, locotent-colonelul Carl von Heydendorff, fratele lui Michael sen., ofiţer în Regimentul II grăniceresc, se ocupa de includerea zonei în graniţa militară. Sperând că împăratul îi va face o vizită, ofiţerul s-a interesat de preferinţele alimentare ale suveranului. Deşi a fost informat că Majestatea Sa dorea să mănânce numai sos de cireşe, ofiţerul a pregătit şi un rasol de vită. În scrisoarea adresată fratelui său, Carl von Heydendorff se declara încântat de faptul că reuşise să satisfacă gusturile suveranului[291].

Johann Peter von Heydendorff (1765-1836), primul fiu al lui Michael sen., l-a însoţit pe baronul Samuel von Brukenthal la finele anului 1787 la Viena, în calitate de secretar personal. În data de 5 decembrie, tânărul şi-a sărbătorit ziua de naştere împreună cu câţiva conaţionali, iar la petrecere s-a consumat printre altele mămăligă cu lapte, un fel pregătit pentru a le alina dorul de casă[292]. Sosit la Cluj în decembrie 1790, în calitate de reprezentant al saşilor în Dietă, Michael sen. s-a mai bucurat câteva zile de proviziile aduse de acasă, care conţineau sarmale, friptură de clapon, mere şi vin de Băgaciu.[293] La sfârşitul lunii ianuarie 1791 i-au sosit noi merinde de la soţie, iar beneficiarul raporta: *iepurele l-am mâncat împreună cu fratele tău, cu Straussenburg, Beddaeus*[294], *Seiwert*[295] şi cu Misch (Michael jun.). *De la „tracteurul" din apropiere am comandat doar supă şi o salată, pe care le vom mânca împreună cu iepurele. Cozonacul şi prăjitura cu prune au fost excelente. Claponul şi indianul*[296] *le voi consuma mâine seară împreună cu Soterius*[297], *Rosenfeld*[298], *Fronius*[299], *Drauth* [300] *şi cu fratele tău*...[301]. Toate personajele menţionate erau delegaţi de Sibiu şi Braşov în Dieta transilvăneană. În data de 3 februarie 1791, grupul delegaţilor saşi se întrunea la domiciliul (temporar) din Cluj al lui von Straussenburg pentru a savura împreună

---

[291] *Ibidem*, p. 334-335 (scrisoarea din 24 iulie 1786, locotenent-colonel Carl von Heydendorff, Prundul Bârgăului, către fratele său Michael sen.).
[292] *Ibidem*, p. 379 (scrisoarea din 7 decembrie 1787, Johann Peter von Heydendorff, Viena, către tatăl său Michael sen.)
[293] *Ibidem*, 1894, p. 485 (scrisoarea din 14 dec. 1790, Michael von Heydendorff sen., Cluj, către soţia sa).
[294] Joachim Bedeus von Scharberg (1746-1810), secretar gubernial.
[295] Johann Friedrich Seivert (1755-1832), strănepot al baronului von Brukenthal, secretar gubernial.
[296] curcan
[297] Johann Michael Soterius von Sachsenheim (1742-1794), consilier gubernial.
[298] Johann Friedrich von Rosenfeld (1739-1809), 1781 judecător scăunal, din 1783 primar al Sibiului, din 1786 consilier gubernial.
[299] Fronius Michael (1727-1798) a deţinut mai multe funcţii în administraţia oraşului Braşov şi al guberniului, 1790-1791, deputat în Dieta transilvăneană din partea Braşovului.
[300] Georg Drauth (1729-1798), învăţător şi preot în Ţara Bârsei, pedagog preocupat de reorganizarea şi modernizarea învăţământului.
[301] Seraphin, 1894, p. 500 (scrisoarea din 31 ian. 1791, Michael von Heydendorff sen. Cluj, către soţia sa).

un cocoş de munte şi potârnichi, delicatese care-i fuseseră trimise acestuia de la Bistriţa. În cadrul grupului delegaţilor saşi se încetăţenise obiceiul ca, acela care avea sau primea alimente deosebite, să împartă bunătăţile cu prietenii. În iulie 1791, Susannei Catharina i s-a ivit din nou prilejul de a-i trimite soţului bucate de acasă. În scrisoarea care însoţea pachetul, vorbeşte despre friptură, carne afumată şi fiartă, vin, pâine şi produse din grădina proprie[302].

Cel de-al doilea fiu al lui Michael sen., Michael jun. şi-a însoţit în 1790 tatăl la Cluj, iar după mai multe luni petrecute acolo, i s-a făcut dor de casă, dor ce se manifesta printre altele prin dorinţa de a mânca *ca acasă*. Astfel, în 15 aprilie 1791 îi scrie mamei că îşi doreşte foarte mult să mănânce o felie de *Hanklich* (hencleş). Pofta de hanklich era atât de mare încât i-a scris surorii sale, Susanne Friederike (1761-1822), rugând-o ca, în cazul în care mama lor nu se va simţi în stare să-i satisfacă dorinţa, să-i coacă ea prăjitura preferată. Drept recompensă, îi promite surorii că-i va aduce în dar o carte de bucate[303]. La Cluj, Michael sen. frecventa nu numai cercurile săseşti, ci şi pe cele ale nobilimii maghiare, generoasă şi risipitoare, în comparaţie cu colegii săi saşi. Astfel, delegatul a trebuit să se adapteze unui nou mod de viaţă. În această idee, la 13 ianuarie 1791, Michael jun. îi scria mamei: *Ieri, tata a luat masa la contele Bethlen Paul, iar unchiul la contele Kemény. Moda de aici îţi cere să te întorci bine dispus dintr-o astfel de societate. Aceşti domni au respectat obiceiul locului, întorcându-se acasă şifonaţi. Când voi veni acasă, am să-ţi povestesc cum arătau…Aici trebui să te obişnuieşti să bei, altminteri îţi pierzi onoarea*[304].

Cei doi Heydendorfi, Michael tatăl şi fiul, au constatat, de asemenea, că şi balurile din Cluj nu semănau cu cele din Sibiu, fapt demonstrat de evenimentul organizat în 23 februarie 1791, de contesa Bethlen. Nobila doamnă ştia prea bine ce înseamnă rangul şi reprezentarea, organizând evenimentul cel mai grandios la care sibienii participaseră vreodată. Fastul şi abundenţa etalate în casa contesei au întrecut tot ce văzuseră aceştia până atunci. Spre stupoarea lor, au constatat că, până şi servitoarelor de la galerie, le era servită cafeaua din vase de argint. Vinul era la discreţie, căci invitaţilor le stăteau la dispoziţie două butoaie de douăsprezece vedre de vin alb şi roşu. Pe parcursul defăşurării balului au fost aduse mai multe albii pline cu cozonaci proaspeţi şi se pregătiseră cincisprezece găleţi de limonadă şi alte douăzeci cu lapte cu migdale".[305]

La începutul lunii august 1791, sesiunea Dietei s-a încheiat şi odată cu ea şi şederea la Cluj a celor doi Heydendorffi. În scrisoarea din 6 august, Michael sen. îşi informează soţia că va reveni acasă împreună cu un grup mai mare de colegi, format din deputaţii de Braşov, care trebuie primiţi cum se cuvine şi ospătaţi cu mâncăruri rafinate. Epistolierul îşi exprimă convingerea că soţiei sale îi va face plăcere să fie o gazdă perfectă, aşa cum o ştia dintotdeauna. Pentru a ieşi totul bine – doar nu stătuse atâta amar de vreme degeaba la Cluj – dă câteva indicaţii preţioase. Îi

[302] Seraphin, 1894, p. 545 (scrisoarea din 13 iulie 1791, Susanna Catharina von Heydendorff către soţul ei Michael von Heydendorff sen.).
[303] Seraphin, 1894, p. 523 (scrisoarea din 15 aprilie 1791, Michael von Heydendorff jun. Cluj, către mama sa Susanna Catharina).
[304] Seraphin, 1894, p. 494 (scrisoarea din 13 ianuarie 1791, Michael von Heydendorff jun., Cluj, către sora sa, Susanna Friedericke).
[305] Seraphin, 1894, p. 510 (scrisoarea din 25 febr. 1791, Michael von Heydendorff sen. Cluj, către soţia sa Susanna Catharina).

adresează ginerelui său, Georg Schuster, rugămintea de a face rost de peşte, raci şi vânat, şi de a organiza primirea oaspeţilor, pe hotarul Mediaşului, cu un *banderium* format din zece-doisprezece tineri călare[306]. Acestea au fost doar câteva aspecte privind modul protipendadei transilvănene din secolul al XVIII-lea de a se hrăni şi de a savura bucatele. Viaţa acestei clase era îmbelşugată, corespunzătoare epocii Barocului, dar departe de bogăţia şi fastul etalat în metropolele central şi vest-europene.

Momente din cultura cafenelelor şi a cofetăriilor sibiene

Moda cafenelelor a început să se răspânescă în Europa în a doua jumătate a secolului al XVII-lea. La Viena, prima cafenea a fost deschisă în 1685. Legenda spună că, după despresurarea oraşului în 1683, turcii puşi pe fugă ar fi abandonat un sac de cafea, iar astfel locuitorii capitalei Imperiului Habsburgic ar fi gustat pentru prima dată minunata licoare, căreia i-au imprimat apoi nota lor personală. De atunci, *Kaffeehauskultur,* cultura cafenelei se identifică atât de mult cu tradiţia oraşului, încât, în 2011, a fost înscrisă în lista UNESCO a patrimoniului imaterial[307]. Moda acestei plăcute modalităţi de petrecere a timpului ajunge destul de repede în Transilvania, astfel că, în prima jumătate a secolului al XVIII-lea, se deschid, la Sibiu, cafenele după moda vieneză. Dintr-un ordin al Magistratului din 1738, reiese că, la acea vreme, existau mai multe astfel de localuri, cărora li se cerea sistarea activităţii din cauza răspândirii epidemiei de ciumă. În 1771, fostul director al teatrului, Livio Cinti, deschidea o cafenea în *Großer Ring* (Piaţa Mare), piaţa centrală a oraşului, la numărul 5, în clădirea Baron Möhringer (actuala Casă Albastră). În 1790, în Calendarul acelui an, veritabil ghid turistic editat şi tipărit de faimosul tipograf sibian Martin Hochmeister, sunt amintite mai multe cafenele, situate atât în Oraşul de Sus, cât şi în Oraşul de Jos. În Piaţa Mare se aflau trei cafenele: a lui Karl Münstermann, la nr. 330, a lui Gänger, la nr. 103, precum şi cea întitulată *Zu den drei Mohren* ('La cei trei mauri'), la numărul 120. Apoi, în *Heltauergasse*, strada Cisnădiei (azi str. N. Bălcescu), la nr. 178, se afla cafeneaua *Bei den sieben Kurfürsten*, ('La cei şapte principi electori'), în Piaţa Mică, la numărul 406, era deschisă cafeneaua lui Storch, iar în *Burgergasse* (Str. Ocnei), la numărul 466, cafeneaua *Zu den drei Marokanern* ('La cei trei marocani')[308]. În toate aceste localuri se servea ciocolată, cafea, ceai şi rosoglio. Probabil că pentru cei ce frecventau cafenelele, rosolio – un fel de lichior – era foarte important, căci Magistratul oraşului îi acordase lui Johann Baptist Trevas

[306] Seraphin, 1894, p. 548 (scrisoarea din 6 august 1791, Michael von Heydendorff sen. Cluj, către soţia sa Susanna Catharina).
[307] https://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Kaffeehaus
[308] Cornel Lungu, Liliana Popa (eds.), *Hermannstadt im Jahre 1790/Sibiul în anul 1790*, editat şi tipărit de Martin Hochmeister, Sibiu, Honterus, 2015, p. 132.

din Trieste o reducere de taxe vamale pentru importul acestuia[309]. Distracţiile oferite clienţilor erau jocul de biliard, cel de cărţi şi tric-trac, precum şi cititul ziarelor[310].

După cum am văzut mai sus, în cafenele nu se serveau produse de cofetărie şi patiserie, iar cofetăriile au apărut cu câteva decenii după cafenele, astfel că, în Calendarul tipărit de Hochmeister nu este menţionat niciun asemenea local. Aceasta nu înseamnă, însă, că sibienii trebuiau să renunţe la delicii dulci, deoarece în 1776 sunt menţionaţi cofetarii Anton Geist şi Sebastian Wirth, iar în 1790 Jakob Buchenröder, cu domiciliul în *Sporergasse* (azi General Magheru), la numărul 329, şi Magdalena Wirthin, probabil văduva lui Sebastian, în *Heltauergasse* (str. N. Bălcescu) nr. 180[311]. Cofetarii nu erau autohtoni, ci probabil veniţi de la Viena. *Cofetarii, neîntrecuţi în prepararea de prăjituri dintre cele mai fine după reţete vieneze, au fost favorizaţi în acordarea cetăţeniei oraşului* (de altfel, foarte greu de obţinut de cei care nu aduceau importante foloase urbei). *Catalogate la început drept mofturi la modă, produsele de cofetărie au fost repede apreciate de saşi* [312]. La începutul secolului al XIX-lea, în urbe s-a stabilit elveţianul R. D. Gaudenz, a cărui cofetărie elegantă a fost preferata sibienilor cu dare de mână timp de jumătate de secol[313]. De la mijlocul secolului al XIX-lea, sibienii au avut din ce în ce mai multe locuri unde se puteau delecta cu o cafea bună şi cu dulciuri fine. În Piaţa Mare nr. 12 era deschisă renumita cofetărie a lui Alois Wohlgemuth, a cărui mamă, Susanna, pregătea pe *Kleine Erde* (str. Filarmonicii) cele mai fine delicii[314]. În apropierea Teatrului (azi Sala Thalia), pe *Wiesengasse* (str. Tipografilor) nr. 19, patiserul A. Correni deţinea o cofetărie cochetă, cumpărată mai târziu de A. Berger. În anii 1860, se întreceau în arome două locaţii foarte îndrăgite*: Cofetăria Janda* din Piaţa Mare nr.15 şi cea a lui F. Klaus de pe *Heltauergasse*[315]. Unul dintre cele mai frecventate localuri a fost *Cofetăria Frentz*, situată la Eckhaus Heltauergasse/Honterusgasse (str. N. Bălcescu, colţ cu str. Al. Papiu Ilarian)[316]. *Cáfe Lázár* de pe *Bretterpromenade* (Promenada din Piaţa Unirii), deschisă în 1860 şi funcţionând până prin anii 1890, a devenit rapid un loc de întâlnire pentru numeroase personalităţi ale oraşului, un loc unde se serveau băuturi fine, se consulta presa și se discuta politica zilei la jocul de biliard[317]. Este interesant de remarcat faptul că, într-o reclamă publicată în 19 mai 1888 în cotidianul *Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt*, *Cáfe Lázár* ispiteşte publicul feminin cu îngheţată şi *Eiskaffe* (probabil cafea frappé), servite într-o verandă specială, destinată exclusiv sexului frumos (*Damenveranda*), dându-le doamnelor posibilitatea să frecventeze localul fără a fi deranjate de privirile indiscrete ale reprezentanţilor sexului tare[318]. Cu prilejul deschiderii cofetăriei sale în *Heltauergasse* (str. N. Bălcescu) nr. 20, în 1 mai 1888, F. Victor Bunyevacz se adresează şi el potenţialilor

---

309 *Ibidem,* p. 132, n. 103.
310 *Ibidem,* p. 132.
311 *Sibiul în anul 1790*, p. 201.
312 Angelika Schaser, *Josephinische Reformen und sozialer Wandel in Siebenbürgen, Die Bedeutung des Konzivilitätsreskriptes für Hermannstadt*, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 1989.
313 https://povestisasesti.com/2013/07/28/povesti-dulci-de-odinioara-cafenele-si-cofetarii-in-sibiul-vechi-partea-i/
314 *Ibidem*.
315 *Ibidem.*
316 *Ibidem*.
317 *Ibidem*.
318 Reclamă Café Lázár, în „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt”, nr. 4390, 19 mai 1888, p. 502.

clienţi prin intermediul unui anunţ în cotidianul transilvănean *Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt*, de altfel cel mai important ziar de limbă germană care a apărut la Sibiu între 1874 şi 1941. Cofetarul accentuează asupra faptului că poate satisface cele mai rafinate gusturi şi totodată onora comenzi pentru evenimente cu produse de cofetărie şi patiserie de toate categoriile. De asemenea, oferă abonamente lunare à 3 florini pentru cafea şi un produs de cofetărie-patiserie.

Renumita cofetărie *Julius Boda* era amplasată în Piaţa Mare nr. 13, colţ cu *Heltauergasse* (str. N. Bălcescu). Conştient de importanţa publicităţii, Julius Boda şi-a popularizat adesea oferta, atât în presa cotidiană, cât şi în calendare sau în *Adressbuch*, cartea de adrese a Sibiului. În cea din urmă, pe anul 1901, cofetarul, după enumerarea *bomboanelor, torturilor, a prăjiturilor cu cremă, ciocolată, alune şi migdale, a îngheţatei, cremelor, parfaiturilor,* toate realizate la calitate superioară şi cu un gust desăvârşit, susţine că ar practica şi preţuri imbatabile[319], iar în 24 februarie 1904, dă de ştire onoraţilor cititori ai cotidianului amintit mai sus că a deschis o filială în *Heltauergasse* (str. N. Bălcescu) nr. 61, colţ cu *Hermannsplatz* (Piaţa Unirii) *oferind zilnic prăjituri şi torturi proaspete, bomboane fine, îngheţată şi cafea frappé, cafea cu lapte, ciocolată, lichioruri fine şi vinuri alese.* Un alt loc select şi frecventat de personalităţile oraşului era *Palatul Habermann* – (devenit *Hotel Bulevard*, azi *Continental Forum*). Aripa din dreapta a actualului Hotel Continental Forum datează din 1876 şi s-a numit *Palais Habermann*, după numele proprietarului, fabricantul de bere Johann Habermann. *Cafeneaua Habermann* avea deschiderea terasei spre Promenadă. Pe colţul clădirii spre Parcul ASTRA, la 3 iunie 1884 s-a deschis Marea Hală de bere Habermann. În jurul anului 1910 clădirea a fost cumpărată de Consistorul ortodox, care, în 1912, hotăreşte să ridice un hotel pe colţul cu *Mühlgasse* (str. Şaguna), lângă *Palatul Habermann*. Hotelul a fost inaugurat în martie 1914, purtând între 1915 şi 1923 numele de Hotel Europa[320].



Hotel Europa, fost Hotel Bulevard, actual Hotel Continental Forum (1916)

319 *Adressbuch der k. freien Stadt Hermannstadt* (herausgegeben vom Bürger- und Gewerbeverein), IX. Jahrgang, Hermannstadt 1901, p. XXI.

320 https://povestisasesti.com/2013/07/28/povesti-dulci-de-odinioara-cafenele-si-cofetarii-in-sibiul-vechi-partea-i/; http://www.razvanpop.ro/2010/05/30/istoria-orasului-nostru-sibiu-36/.

Impozanta clădire *Unicum* din *Quergasse* (str. Tribunei), a fost construită în 1901, în stilul caracteristic epocii, Jugendstil (*art nouveau*), şi găzduia o cafenea, un restaurant şi un teatru, inclusiv celebra *Hermanniazimmer*, sala corului Hermania. Cafeneaua a rămas un loc foarte popular şi un centru artistic important, protipendada oraşului întâlnindu-se aici la restaurant, la cafenea sau la reprezentaţiile de teatru sau concerte. Tot aici aveau loc baluri şi seri dansante mondene. Emil Kirscher, proprietarul clădirii, mai deţinea o fabrică de mezeluri şi un han. El era ginerele lui Johann Kessler, proprietar al celui mai mare abator şi a unei fabrici de mezeluri din Sibiu[321].

Până la deschiderea noului *Împăratul Romanilor,* în 1895, *Cafeneaua Moeferdt* din clădirea Comandamentului corpului de armată (*Corpskommando*) din *Heltauergasse* (str. N. Bălcescu) nr. 6 a fost cea mai mare din centrul orașului şi totodată cea mai luxoasă. Pe lângă publicaţiile locale, aici puteau fi citite ziare străine de limbă germană, precum *Neue Freie Presse* sau *Wiener Journal*. În Piaţa Mare, la începutul *Sporergasse* (str. General Magheru) nr 2, se afla *Cafeneaua şi Cofetăria Seiser*, a cărei proprietar era Oskar Seiser. Acesta mai avea o cafenea-cofetărie în *Saggasse* (str. Turnului) nr. 12, şi una, din 1911, în *Erlenpromende* (Parcul Sub Arini), deschisă în perioada 1 mai–15 octombrie, unde, pe lângă produse de cofetărie, se serveau gustări reci, vin şi bere, iar săptămânal aveau loc concerte de muzică militară. Alfred Seiser era proprietarul unei cofetării din *Bodenkreditanstaltsgebäude* (vechiul sediu al Băncii de Credit Funciar) din *Sporergasse* (str. General Magheru) şi a unei filiale din *Elisabethgasse* (str. 9 Mai) nr 25, deschisă, în 1901, după cum aflăm dintr-un anunţ publicat în periodicul *Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt*.

Promenada din Sibiu era cândva un bulevard distins, un loc de paradă în care se afişa toată floarea lumii bune. A apărut în 1791, fiind situată atunci între Bastionul Haller şi Turnul Gros, fiind apoi extinsă către Turnul Porţii Cisnădiei. Partea superioară a Promenadei, înconjurată de grădini cu flori si alei cu copaci umbroşi era locul preferat de întâlnire deopotrivă al copiilor, al tinerilor şi al oamenilor din înalta societate[322]. La începutul secolului XX, în peisajul monden sibian se remarca şi Cofetăria de pe Promenadă, arendată de Viktor Müller. Aici se putea alege dintr-o gamă rafinată de băuturi şi dulciuri. Începând cu 1920, pe Promenadă concerta în fiecare miercuri seara Orchestra din Sibiu, sub bagheta lui Alfred Novak[323].

În perioada *belle époque* (sfârşitul sec. al XIX-lea, începutul sec. XX), Sibiul, supranumit şi Mica Vienă, a cunoscut una dintre cele mai frumoase perioade ale sale, caracterizate de prosperitate, viaţă socială şi culturală foarte efervescentă, atmosferă distinsă. Toate acestea vor fi întrerupte odată cu declanşarea Primului Război Mondial, care avea să aducă pauperizare, lipsă acută de alimente, boli şi moarte.

[321] *Ibidem*.
[322] *Ibidem*.
[323] *Ibidem*.

* *
*

Înainte de a trece la cofetăriile şi cafenelele din perioada interbelică, mă voi opri asupra unei cărţi de bucate din *belle époque*, a cărei primă ediţie a apărut în 1897, eu fiind posesoarea celei de-a şasea, din 1911, o ediţie adăugită şi revizuită[324]. Elise Fröhlich, autoarea lucrării *Die siebenbürgische Küche. Ein Kochbuch für deutsche Frauen* (‚Bucătăria transilvăneană. O carte de bucate pentru femei germane'), apărută la Sibiu, Viena şi Leipzig, era o doamnă din protipendada Sibiului, care a dorit să vină în întâmpinarea tinerelor gospodine, nu numai cu reţete savuroase, dar şi cu sfaturi utile[325]. Subtitlul cărţii nu trebuie să mire cititorii, deoarece pe atunci etniile transilvănene îşi organizau fiecare propria viaţă politică, socială, culturală etc, folosindu-şi totodată limba. Bucătăriile românilor ardeleni, ale maghiarilor şi saşilor – deşi se asemănau, datorită influenţei Europei Centrale, prezintă şi diferenţe considerabile[326]. Cartea, care conţine peste 1400 de reţete, a apărut în condiţii grafice excelente, capitolele fiind deschise de frumoase vignete şi iniţiale de factură jugendstil-istă. Partea dedicată deserturilor – căci numai aceasta are legătură cu tema acestui capitol – este foarte consistentă (p. 127-247) şi împărţită în şase secţiuni, cuprinzând: prăjituri din aluat cu unt, ştrudeluri, prăjituri din aluat dospit, budinci, sufleuri şi *puddinguri*, torturi, numeroase prăjituri cu alune, nuci şi migdale, prăjituri specifice sărbătorii Crăciunului, biscuiţi, fursecuri, *Teegebäck* (tea cakes), glazuri, *toppinguri*, îngheţată, creme şi jeleuri. Multe dintre aceste dulciuri, care se găseau în oferta cofetăriilor vremii, au încântat papilele gustative a numeroase generaţii. Unele dintre ele au fost preparate fără întrerupere timp de secole – cu excepţia celor două războaie mondiale şi ai ultimilor ani ai comunismului, când penuria de alimente s-a acutizat – putând fi savurate şi astăzi în cofetăriile sibiene.

Printre reţete găsim unele vechi de secole din spaţiul Imperiului Habsburgic, precum diverse feluri de *Gugelhupf* (p. 140, 141 şi 324), de *Linzertorte* (p. 191, 226, 229), *Tort de ciocolată* (p. 325), turtă dulce (p. 211, 212, 225), *Obers-Faum Rollen* (Rulouri cu frişcă, p. 219) ş. a., dar şi unele de dată mai recentă, cum ar fi *Tortul à la Sacher* (p. 185) şi *Indianer Krapfen* (Indiene, p. 209-210). Din spaţiul central-european provine reţeta *Cremeschnitte* (Cremşnit, p. 205) – a cărei paternitate o revendică atât slovenii, austriecii, ungurii cât şi polonezii – iar *Tortul Doboş* (p. 186) a fost creat, în 1885 de cofetarul budapestan József C. Dobos, ambele fiind deserturi apreciate şi în prezent[327]. Sub denumirea de *Russische Crème* (p. 241), în cartea Elisei Fröhlich se găseşte reţeta celebrei *Russische elegante*[328], comercializată, atât în perioada comunistă, cât şi azi, drept *Tort cu fructe*. Cu numai câteva decenii în urmă,

[324] Cartea de bucate a aparţinut bunicii mele Anna Fiedler, născută Wellmann (1892-1975), care s-a căsătorit în 1911, primind-o, după obiceiul timpului, drept cadou de nuntă.

[325] Elise Fröhlich, *Die Siebenbürgische Küche. Ein Kochbuch für deutsche Frauen*, Hermannstadt, Wien und Leipzig, 1911.

[326] În acest sens, comparaţia între cartea Elisei Fröhlich şi cea a lui Zotti Hodoş (Caransebeş 1899, 1900) poate fi edificatoare.

[327] Vezi capitolul „Cea mai bună carte românească de bucate din Imperiu". Poftă bună! de Zotti Hodoş, Caransebeş 1900.

[328] http://www.creeaza.com/familie/alimentatie-nutritie/retete-culinare/RUSSISCHE-ELEGANTE-TORTE993.php

Harlequin (Arlechin), o prăjitură fină din mai multe foi (p. 159), *Non plus ultra* (p. 217), şi *Vanille-Kränzchen* (p. 222), delicioase fursecuri cu moţ de bezea, respectiv bezea cu nucă, *Nuss-Busserl* (un fel de pricomigdale, p. 218) ş. a. nu puteau lipsi de la mesele festive ale sibienilor. Nu am reuşit să găsesc originea *Arlechinului*, dar pe un blog culinar se afirmă că, în perioada interbelică, rețeta s-ar fi predat în şcolile de menaj, prăjitura răspândindu-se astfel în întreaga ţară[329]. Prezenţa ei în cartea Elisei Fröhlich dovedeşte faptul că a fost creată cu mult înainte ca tehnologia preparării ei să fie predată în respectivele şcoli. Cum este firesc, cartea conţine şi preparate de cofetărie şi patiserie autohtonă, cum ar fi reţetele de *Hanklich*, deliciosul desert săsesc (p. 142-143), *Hiebes*, o prăjitură din aluat fraged preparat cu unt şi smântână, căruia i se adaugă jumări, brânză sau brânză de vaci (143-144), *Siebenbürger Obstkuchen* (prăjitură cu fructe transilvăneană, p. 156), *Heltauer Kuchen* (Prăjitură de Cisnădie, p. 226), *Siebenbürgischer Lebkuchen* (Turtă dulce transilvăneană, p. 212) etc. În concluzie, putem afirma că, în ciuda faptului că dulciurile nu se mai bucură de popularitatea de altădată, reţetele vechi şi-au păstrat farmecul şi savoarea.

* *
*

În *Cartea de adrese a Municipiului Sibiu*, apărută la Editura Reclama Sibiului (probabil în 1936, conform însemnării olografe *Pimen, 20 Aprilie 1936 Sibiu*), la capitolul *Cofetari*, sunt menţionaţi douăzeci de maeştri ai acestei arte[330]. Câţiva dintre ei au deţinut cofetării şi înainte de Primul Război Mondial, cum au fost Francisc Bittner, a cărui afacere din strada Turnului nr. 22 data din 1871, Gustav Schintzel, fusese proprietar de local în strada Elisabeta nr. 57 din 1905, iar Oskar Seiser, care deţinuse înainte de război trei cofetării, avea acum adresa în strada Regele Carol al II-lea nr. 2. (fostă Sporergasse, azi str. General Magheru). Dintre cele douăzeci de cofetării, numai trei poartă menţiunea ca fiind de „prim rang" şi anume: *Cofetăria Bufniţa* (*Eule*) din strada Regina Maria (azi str. N. Bălcescu) nr. 51-53, a cărei proprietar era A. Gündisch, cofetăria lui Virgil Bunea, prima cu un proprietar român, deschisă în 1934 în strada Regina Maria nr. 19, şi *Cofetăria lui B. Embacher* din strada Ocnei nr. 33. Concurenţa dintre cofetari trebuie să fi fost destul de dură, deoarece toţi încearcă să atragă clienţii, promiţându-le produse de cea mai bună calitate la preţuri accesibile. Spre exemplu, la *Bufniţa* se ofereau *zilnic proaspăt, cele mai delicioase prăjituri, biscuiţi, etc., etc., şi se execută conştiincios tot felul de comenzi. Toate produsele premiate cu medalia de aur*[331]. Cântecul de lebădă al cofetăriilor private a sunat în anul 1947, când proprietarii acestora s-au transformat, grație propagandei comuniste, în exploatatori, iar afacerile lor urmau a fi în curând naţionalizate. Iniţial a apărut *Cooperativa de Producție Meșteșugărească a Cofetarilor 21 Decemvrie*, care deţinea opt magazine de desfacere, sediul central fiind pe str. Molotov nr. 2. În perioada de graţie până în 1948, când a avut loc trecerea în proprietatea statului, au supravieţuit cofetăriile lui Sabri Cazimi din strada 9 Mai, a lui

[329] https://www.adihadean.ro/2015/11/prajitura-arlechin/
[330] *Carte de adrese a Municipiului Sibiu*, Sibiu, Editura Reclama Sibiului, f. a., p. 117-118.
[331] *Ibidem,* p. 117

Oskar Seiser de pe Molotov nr. 2, a lui Felix Widmann de pe strada Tribunei, bomboneria și cofetăria Halil Isacovici de pe strada 9 Mai, faimoasa cofetărie *Schinzel* din aceeaşi stradă, precum şi cea a lui Adalbert Tiboldy de pe Turnului[332].

Şi în perioada comunistă, sibienilor le plăcea să se delecteze cu o prăjitură bună şi un suc la unele dintre cofetăriile din zona centrală: *Macul Roşu*, *Trandafirul Roşu* sau *Perla*. Cofetăria *Macul Roşu* se afla pe locul unei vechi şi faimoase cofetării sibiene, cea a lui Alfred şi ulterior Oskar Seiser. Intrarea şi punctul de deservire era pe str. General Magheru nr. 2, în aceeaşi clădire cu barul *Mocca*, iar sala cu mese în casa din Piaţa Mare nr. 12. De la sfârşitul secolului al XIX-lea, *Bodenkreditanstalt* (,Banca de Credit Funciar') a avut sediul central în această casă, până în 1907, când s-a mutat în noul sediu, clădirea actualei primării. Localul nu era unul pretenţios, dar produsele erau de calitate bună până în ultimul deceniu al perioadei comuniste, când, odată cu criza alimentară, dispăruseră aproape toate ingredientele necesare preparării deserturilor. În zilele de vară, în faţa localului se vindeau brânzoaice, cornuri cu vanilie, Éclairuri sau Choux à la Crème, îngheţată şi sucuri. Cofetăria a supravieţuit şi după 1990, transformându-se în cofetărie-bar, apoi bar în toată regula[333].

Istoria cofetăriei *Trandafirul Roşu* este, până la un moment dat, parte din istoria restaurantului vecin, *Bufniţa* (*Zur Eule*), care purta acest nume din 1922. Sub denumirea *Zur Eule*, proprietarul clădirii din strada Bălcescu nr. 51-53, Adolf Gündisch, a deţinut un restaurant, o cafenea şi o cofetărie, cea din urmă fiind prezentată într-o reclamă interbelică ca: *cea mai bine-cunoscută cofetărie în toate produsele speciale ale acestei branşe*. Până la începutul anilor '80 ai secolului trecut, la *Bufniţa*, devenită după naţionalizare *Trandafirul Roşu*, prăjiturile erau destul de diverse şi bune, aici putându-se savura: Éclair şi Choux à la Crème[334], amandine şi Bucureşti – ambele fiind prăjituri de cofetărie din anii '60, – savarine, tort de fructe, tort doboş, cremşnit, plăcintă cu mere etc. *Trandafirul Roşu* a rezistat până la mijlocul anilor 2000, spaţiul fiind apoi magazin de îmbrăcăminte, iar în prezent de produse Samsonite[335].

Cofetăria *Perla* a fost deschisă la 31 mai 1976, ocupând spaţiu în două imobile din Piaţa Mare. O parte se afla în casa a cărui proprietar era, în secolul al XVII-lea, comitele Valentin Frank von Frankestein. La finele secolului al XIX-lea, aici a funcţionat cafeneaua lui Berthold Frenz. Cel de-al doilea corp al cofetăriei se afla în imobilul cu faţada spre str. N. Bălcescu nr. 2. Aici, în partea spre piață, fusese faimoasa cafenea-cofetărie a lui Julius Boda, urmată, în perioada interbelică de cea a lui Oskar Seiser. *Perla* era regina cofetăriilor sibiene, un local decent, elegant, cu o atmosferă deosebită. Celor care trăiseră în perioada interbelică şi avuseseră prilejul să

---

332 http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-vechi-cofetarii-sibiene-i-123703.html

333 http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-la-macul-rosu-unde-stia-lumea-ca-merg-navetistii-125457.html

334 Reţete clasice franţuzeşti, care se prepară din aluat opărit şi *crème pâtissière à la vanille*, doar forma celor două prăjituri diferă. *Éclairul* se menţine de mulţi ani pe primul loc în preferinţele francezilor *https://www.welt.de/icon/essen-und-trinken/article163447665/Wenn-es-beim-Baecker-genau-ein-Produkt-gibt.html*

335 http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/foto-pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-trandafirul-rosu-la-cativa-pasi-de-pacea-125896.html.

călătorească în afara graniţelor ţării, *Perla* le amintea de localuri similare din capitale central şi vest-europene. Era un loc care impunea prin bun gust şi decenţă, iar produsele servite erau de foarte bună calitate, ce-i drept, semnificativ mai scumpe decât în alte cofetării. În genere, acestea erau preparate după reţete clasice franţuzeşti şi central europene, precum şi după reţete autohtone ale anilor '60. Salata de fructe, profiterolul şi cafeaua frappé se numărau printre deliciile *Perlei*. Perioada de final a epocii Ceauşescu, cu toate lipsurile ei, a marcat și această cofetărie, c are nu mai putea menţine standardele înalte ce o caracterizaseră. Asemenea celorlalte cofetării cu tradiţie în Sibiu, a dispărut şi *Perla* în anii de după 1989[336].

Dispariţia celor mai multe cofetării care au funcţionat în perioada comunistă nu înseamnă, însă, că nu se produc şi nu se mai consumă produse de cofetărie-patiserie. S-au deschis altele noi şi au apărut numeroase noi laboratoare, paleta de produse oferite publicului fiind largă şi diversificată, de la produse după reţete făcând deja parte din tradiţia locului, la produse noi, inovative, preparate după reţete străine şi exotice. Anul 2019, în care Sibiul va fi *capitala* „Regiunii Gastronomice Europene", îi va pune şi pe cofetari în fața unor provocări, dându-le posibilitatea să-şi demonstreze măiestria profesională şi artistică.



Cofetăria Julius Boda (aproximativ 1900)

[336] http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-la-perla-se-trage-plasa-124293.html



Cofetăria Julius Boda (aproximativ 1900)



Cofetăria Gustav-Schintzel (aproximativ 1910)



Cafenea Habermann (1900)



Berăria Habermann-Brote (aproximativ 1910-1915)



Cofetăria de pe Promenada orașului (1905)



Cofetăria de pe Promenada orașului (1910)



Grădina Restaurantului Ungar (1910)



Restaurantul Trei Stejari (1910)



Cafenea-cofetărie Frentz din Parcul Sub Arini (1890)



Cafenea-cofetărie din Parcul Sub Arini (1905)

Restaurant-cafenea Unicum
(1901, 1910)







Restaurant-cafenea Unicum (1910)



Konditorei-Eröffnung.

Gefertigter beehre mich dem p. t. Publikum von Hermannſtadt und Umgebung zur gefl. Kenntnis zu bringen, daß ich am hieſigen Platze **Heltauergasse Nr. 61** (Ecke Heltauergaſſe und Hermannsplatz) eine 55911 2—3

Filial-Konditorei

eröffnet habe, in welcher für das p. t. Publikum, ſowie in meinem Hauptgeſchäfte **Großer Ring Nr. 13**, ſämtliche in das Konditoreifach ſchlagenden Artikel, wie: täglich friſche **Bäckereien** und **Torten**, feinſte **Bonbons**, **Gefrorenes** und **Eiskaffee**, ferner vorzüglicher **Milchkaffee**, **Chocolade**, feinſte **Liqueure** und **Weine** ꝛc. ꝛc. erhältlich ſind.

Beſtellungen auf **Torten** und **Bäckereien** u. ſ. w. werden auch im **Filial-Geſchäft** entgegengenommen und auf das ſorgfältigſte ausgeführt.

Indem ich das p. t. Publikum auch in meinem Filial-Geſchäfte um geneigte Unterſtützung bitte, ſichere ich demſelben bekannt reelle und zufriedenſtellende Bedienung zu, und zeichne

Hochachtungsvoll

Julius Boda, Konditor.

Hermannſtadt 24. Februar 1904.

Hotel Habermann vorm. Neumüller.

Einkehr-Gaſthaus.

Beehre mich dem p. t. Publikum bekannt zu geben, daß ich das auf der Bretterpromenade befindliche

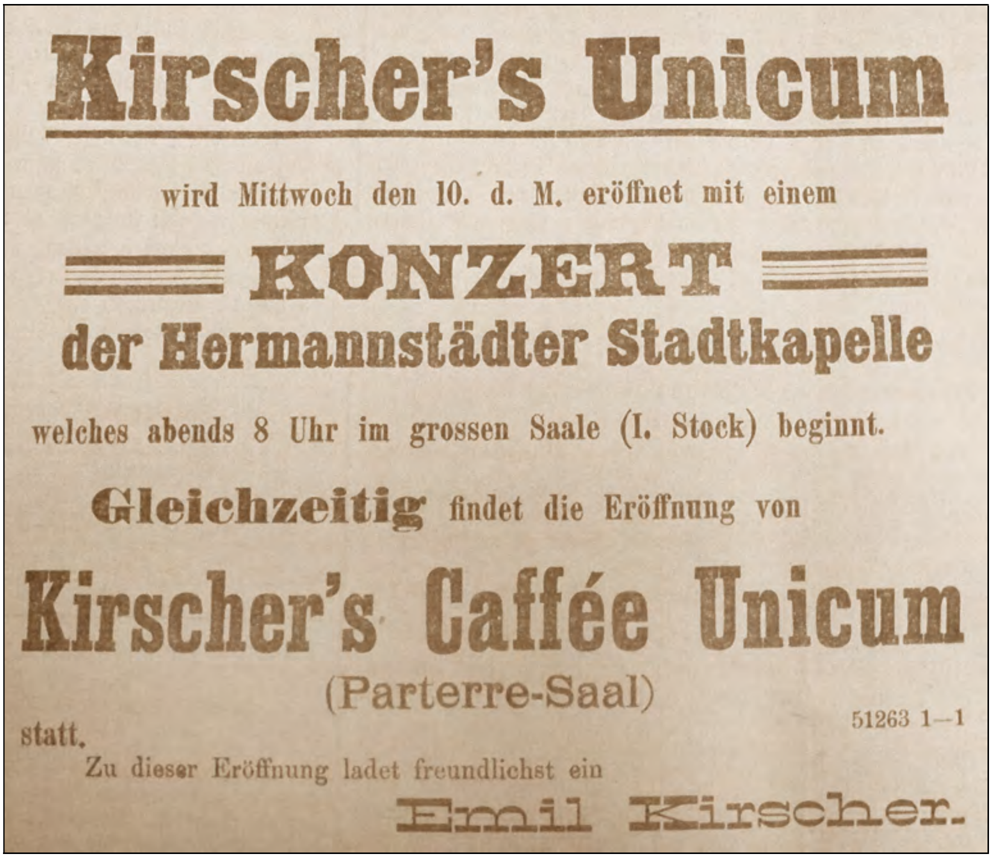
Hotel Habermann vorm. Neumüller,

welches gründlich renoviert und modern eingerichtet wurde, übernommen habe und **Donnerstag den 29. Dezember eröffnet** habe. 58806 4—6

Achtungsvoll **J. Barbu**, Reſtaurateur.

Großer Hof u. **ſchöne Stallungen** ſtehen zur Verfügung.

Reſtauration.


Kirscher's Unicum
wird Mittwoch den 10. d. M. eröffnet mit einem
KONZERT
der Hermannstädter Stadtkapelle
welches abends 8 Uhr im grossen Saale (I. Stock) beginnt.
Gleichzeitig findet die Eröffnung von
Kirscher's Caffée Unicum
(Parterre-Saal)
statt.
51263 1—1
Zu dieser Eröffnung ladet freundlichst ein
Emil Kirscher.


SANATOR
DREI-EICHEN-BRÄU
DREI-EICHEN-BRÄU


Oscar Seiser,
conditor,
Sibiiu, Piața mare, strada Pintenului
precum și Cofetăria de sub arini.
Recomandă marele seu asortiment de diverse prăjituri, tortate, tortate de gală, parfait, sulțuri cu crem, tortate în ghiață și înghețată, desertul cel mai fin, bonboane, cel mai bun compot și marmelad.
Bisquit și prăjituri de tee. În mare și în detail.


En gros Biskuits und Teegebäck en detail.
Konditorei
Oskar Seiser
Hermannstadt.
Hauptgeschäft:
Gr. Ring — Sporergasse
Filiale:
Saggasse Nr. 12.
Eröffnung der
Konditorei und Café im Erlenpark
(1. Mai bis 15. Oktober).
Jede Woche Militär-Konzerte.
Unter guter Bedienung werden ausser Konditoreiwaren, kalte Speisen, diverse Weine und Biere zu mässigen Preisen verabfolgt.

„Cea mai bună carte românească de bucate din Imperiu” Poftă bună! de Zotti Hodoş, Caransebeş, 1900

Numele Zotti Hodoş l-am întâlnit cu prilejul parcurgerii publicaţiei *Telegraful Român*, în căutare de reclame comerciale. În numărul 69 din 31 august (13 septembrie) 1921, publicul cititor era anunţat că: *A apărut tocmai acum partea I din cea mai bună carte de bucate Poftă bună, de Zotti Hodoş. Partea aceasta cuprinde 162 de reţete pentru: supe, ciorbe, asiete, rasoluri şi sosuri – la sfârşit meniuri pentru zile comune şi pentru sărbători. Cartea costă 6 lei. De vânzare la Librăria Arhidiecezană în Sibiu şi în alte librării* [337]. Peste numai două luni, mai precis în numărul 84 al aceluiaş periodic, avea să fie reiterat şi completat anunţul, de astă dată vorbindu-se despre alte două părţi ale respectivei lucrări: *La Librăria Arhidiecezană Sibiu, strada Măcelarilor 45 se găsesc de vânzare cele mai bune cărţi de bucate sub titlul Poftă bună de Zotti Hodoş. Au apărut: Partea I à 6 lei, Partea a III à 10 lei, Partea a IV à 10 lei . Plus porto poştal à lei 2.50* [338].

Continuând căutările în mediul virtual[339], am realizat că autoarea publica încă de la sfârşitul secolului anterior. În 1897, la tipografia diecezană din Caransebeş, în seria *Biblioteca noastră*, a cărei director era chiar soţul autoarei, Enea Hodoş, a apărut comedia *Întocmai!* (probabil o traducere din limba franceză). În 1899, la aceeaşi tipografie şi în aceeaşi serie, avea să publice prima parte a unei cărţi de bucate cu titlul *Poftă bună!*, eveniment editorial semnalat în *Tribuna poporului* din Arad, în data de 22 iunie (4 iulie): *A apărut în „Biblioteca noastră" Poftă bună! Carte de bucate de Zotti Hodoş. Atragem atenţiunea cetitorilor asupra acestei cărţi, care conţine sub 420 de numere peste 600 de reţete şi anume cele mai bune reţete din bucătăria practică şi modernă. Această carte se poate întrebuinţa în orice gospodărie românească. Cartea cuprinde atât reţetele bucatelor celor mai simple, cât si reţete de bucate mai complicate: adică supe, ciorbe, arsiete, pastete, rasoluri, aspicuri, gelantine, fripturi naţionale şi franţuzeşti, torte, parfeuri, îngheţate, ceaiuri, licheruri etc. Preţul 70 cr. plus porto 5 cr. se afla de vânzare la D-na Zotti Hodoş Caransebeş* [340]. În anul următor (1900) avea să apară cea de-a doua parte a colecţiei de reţete. În 1914, anul izbucnirii Primului Război Mondial, autoarea publica, de astă dată la Editura Arhidiecezană din Sibiu, o nouă carte dedicată artei culinare *Masă ieftină. Gătirea mâncărilor de dulce şi de post. Reţete de bucate simple şi bune,* în acord cu vremurile care aveau să vină.

Din păcate, nicio bibliotecă publică din Sibiu nu deţine scrierile lui Zotti Hodoş. Mă consider norocoasă că am găsit partea a doua a cărţii de bucate *Poftă bună!* (Caransebeş 1900) în biblioteca unei prietene, care o moştenise de la bunica ei şi

---

337 *Telegraful Român*, anul LXIX, nr. 69, 31 august (13 septembrie) 1921, Sibiu, p. 4.
338 *Ibidem*, anul LXIX, nr. 84, 23 noiembrie (6 decembrie) 1921, Sibiu, p. 4.
339 http://www.biblacad.ro/bnr/brmautori.php?aut=h&page=320&&limit=20.
340 *Tribuna poporului*, anul III, nr. 120, 22 iunie (4 iulie) 1899, Arad, p. 4. https://core.ac.uk/download/pdf/44697770.pdf

care a avut amabilitatea să mi-o pună la dispoziţie[341]. Înainte de a trece însă la analiza acestei rarităţi bibliofile, se impune să oferim câteva date despre soţii Hodoş. Enea Hodoş (1858, Roşia Montană - 1945, Sibiu) a fost descendentul unei ilustre familii de intelectuali transilvăneni, folclorist şi scriitor, membru corespondent, din 1904, al Academiei Române. În anul 1877 s-a înscris la Universitatea din Viena, unde a urmat, ca bursier al Societății *Transilvania*, cursurile de medicină timp de patru ani. În anul 1880 a părăsit această facultate, trecând la cea de Litere și Filozofie din Budapesta, iar apoi din Viena. La întoarcerea în țară, Enea Hodoș a fost profesor la Școala (românească) de fete din Sibiu, iar din 1889 până în 1905, profesor de limba română și limba maghiară la Institutul teologico-pedagogic din Caransebeş.

Din cauza unor neînţelegeri cu protopopul, a părăsit în 1905 Caransebeșul, stabilindu-se la Sibiu, unde va locui până la moarte sa, survenită în 1945. A lipsit din urbea de pe Cibin doar în intervalul 1919-1920, perioadă în care i se încredinţase organizarea școlii normale din Sighetul Marmației[342]. Dacă viaţa şi opera lui Enea Hodoş sunt cunoscute şi cercetate, în privinţa lui Zotti trebuie să facem doar presupuneri. Din genealogia familiei Hodoş, disponibilă online[343], aflăm că a fost fiica fruntaşului transilvănean Gheorghe Secula (1839-1884) şi a Iuditei Secula, familie cu valori şi idealuri identice cu ale familiei soţului ei. Tot din genealogia online aflăm că soţii Zotti şi Enea Hodoş au avut o fiică, Astra, căsătorită cu unul dintre fiii din prima căsătorie a Constanței Hodoș (născută Taloș).

Zotti a primit cu siguranţă o educaţie aleasă, cunoscând, alături de limbile română şi maghiară, franceza şi germana. A urmat, probabil, cursurile unei şcoli superioare de fete din Viena, şcoală la care prepararea de mâncăruri alese şi purtarea elegantă făceau parte din planul de învăţământ. Din reţetele propuse în cartea de bucate în discuţie ne dăm seama că era o bună cunoscătoare a bucătăriei internaţionale, în special a celei central europene, dar şi a celei franţuzeşti, englezeşti şi româneşti cu influenţe balcanice. Ipoteza noastră, conform căreia a fost şcolită la Viena, este susţinută de multitudinea de cuvinte germane folosite pentru desemnarea sau explicitarea de ingrediente sau preparate – măduvă –*Markbein*, muşchi englezesc–*Lungenbraten*, ulei fin–*Tafelöl*, pesmet–*Brösel*, nucşoară–*Muskatnuss*, varză nemţească–*Kohl*, spanac–*Spinat*, mazăre verde–*Erbsen*, fleică friptă–*Holzfleisch*, budincă de migdale–*Mandelkoch*, aluat cu unt–*Blätterteig*, aluat cu unt–*Butterteig* etc., precum şi de o trimitere la renumitul restaurant vienez Riedhof[344], unde se servea un rasol atât de bun încât nu putea fi uitat toată viaţa[345]. Neştiind în ce an s-a căsătorit Zotti Secula cu Enea Hodoş, putem doar presupune că ideea scrierii unei cărţi de bucate s-a născut la Sibiu, în perioada în care soţul ei a fost profesor la Şcoala (românească) de fete. După mijlocul secolului al XIX-lea, educaţia

---

[341] Doresc să-i mulţumesc şi pe această cale reputatei arhiviste din Sibiu, Liliana Popa, care mi-a pus la dispoziţie cartea de bucate *Poftă bună*.
[342] Vezi : https://ro.wikipedia.org/wiki/Enea_Hodoș.
[343] https://ro.wikipedia.org/wiki/Familia_Hodoș.
[344] https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Riedhof.
[345] Zotti Hodoş, *Poftă bună!, Carte de bucate,* Partea II, Caransebeş, Tipografia Diecezană, 1900, p. 72. *(Astăzi nu mai ie obicei să se dea la masă, când avem musafiri, rasol de vită. Cu toate acestea, lumea care a rămas credincioasă obiceiurilor din bătrâni, vede bucuros pe masă un rasol gustos, garnisit cu multe de toate. Cu deosebire cine a mâncat la Riedhof din Viena un rasol, nu uită bunătatea aceasta vieaţa întreagă).*

fetelor devenise şi în societatea românească din Transilvania, aflată în progres social şi economic, o prioritate. Însuşirea de cunoştinţe solide în domeniul artei culinare, respectiv familiarizarea cu bucătăria fină, străină şi autohtonă, erau indispensabile pentru o viitoare doamnă, care trebuia nu numai să conducă o gospodărie, ci să şi reprezinte. Să dai mese îmbelşugate, cu mâncăruri gustoase, foarte elaborată şi cu denumiri străine putea să contribuie la creşterea prestigiului social al familiei. Prin urmare, lucrarea lui Zotti Hodoş a apărut din necesitate, venind să umple un gol.

Dacă în *belle époque* în oraşele transilvănene exista suficientă literatură gastronomică în limbile maghiară şi germană, cea de limbă română era aproape inexistentă. În cercetările noastre nu am găsit nicio carte de bucate românească apărută în Imperiul austro-ungar înainte sau concomitent cu cea scrisă de Zotti, în ciuda faptului că, în nr. 2 din 1909 al revistei *Luceafărul*, la „Poşta redacţiei", o doamnă Lucia R. din Timişoara afirma: *cea mai bună carte de bucate românească este Poftă bună de d-na Zotti Hodoş, care a apărut în ediţie nouă şi se poate comanda direct de la autoare din Sibiu, Kapgasse*[346]*.* Exemplarul din 1900, pe care am avut plăcerea să-l parcurg, poartă caracteristicile vechimii sale şi amprenta generaţiilor de gospodine cărora le-a trecut prin mână. Este foarte uzat, pătat, unele pagini sunt rupte, iar altele lipsesc (pagini lipsă 39-65; 246-251 şi ultimele câteva). Deşi aceste lipsuri sunt regretabile, ele nu constituie un impediment în descifrarea specificului acestei cărţi. Propunând, pe de-o parte, reţete scumpe şi sofisticate – *pastete*, claponi şi fazani umpluţi, vânat de tot felul în sosuri elaborate, torturi şi alte deserturi fine – şi, pe de altă parte, reţete simple, necostisitoare, cartea se adresează atât elitelor înstărite, cât şi clasei mijlocii cu posibilităţi materiale limitate. Cartea este structurată pe zece capitole (I. Supe, Ciorbe; II Assiette; III Rasoluri şi sosuri; IV Legume; V Fripturi, garnituri, salate; VI Prăjituri, cofeturi; VII Torte, bomboane; VIII Creme, parfaituri; IX Îngheţate; X Dulciuri, compoturi, băuturi diferite), urmate de meniuri pentru toate zilele şi pentru mese festive (ambele pentru toate anotimpurile), de cuvinte explicate şi de cuprins.

Asemenea altor autori/autoare de cărţi de bucate, Zotti Hodoş preia în culegerea ei reţete verificate de la membre ale familiei (de la mama, soacra şi cumnatele ei), prietene şi cunoştinţe, trecând după respectivele reţete întotdeauna numele sursei. Astfel apar nume precum: Judita Secula, Ana, Cornelia, Eugenia, şi Lucreţia Hodoş, Ada Bălaş, Maria Ghidiu, Olivia Vuia, Sofia Pap, Amalia Lazici, Emilia Mureşanu, Sidonia Maior, Elisaveta Curta, Ida Faur, Letiţia Onciu, Netta Călciunariu. Preţul cărţii, trecut atât în moneda maghiară, 56 de creiţari, cât şi în monedă românească, 70 de bani, ar putea indica faptul că autoarea şi-a dorit ca aceasta să fie achiziţionată nu numai de românii din Imperiu, ci să circule şi în România. Intenţia pare manifestă atunci când simte nevoia ca la reţeta nr. 286, *Pogăcele cu jumere*, să explice, într-o notă de subsol. faptul că, *jumară* desemnează, funcţie de provincia în care este folosit, alimente diferite: *Jumări sunt în România ouăle bătute şi prăjite în unt sau unsoare. În Ardeal şi în alte părţi, jumere sunt rămăşiţele din slănină proaspătă de porc, tăiată bucăţi, prăjită şi stoarsă de unsoare. În reţeta noastră, vorba jumere e întrebuinţată în înţelesul din urmă* [347]. La rețeta nr. 174, *Ghiveci*, preluată de la

---

[346] *Poşta redacţiei*, în „Luceafărul", nr. 2, 1909, p. 48.
[347] Zotti Hodoş, *op. cit.,* p. 153.

Lucreția Hodoș, după ce enumeră o serie de legume cunoscute în Ardeal, continuă cu pătlăgele vinete, bame și praz, subliniind că *acestea din urmă se află mai ales în România*[348]. Pentru că roşiile şi vinetele aveau același tip de flori, lumea le asemăna pe primele cu ultimele, numindu-le astfel pătlăgele roşii şi pătlegele vinete. Între timp, s-a renunțat la cuvântul pătlăgele, rămânând doar exprimările *roşii* şi *vinete*.

În ceea ce priveşte cantităţile ingredientelor necesare preparării reţetelor, Simona Lazăr, cea care a îngrijit şi adnotat reeditarea cărţii de bucate din 1865 a lui Christ Ionnin, face o constatare interesantă, anume că, *indicaţiile pentru ingrediente nu iau întotdeauna în calcul* [...] *cât cântăreşte, în multe cazuri, preţul ingredientelor este cel indicat*. [...] *Zotti Hodoş îţi spune să pui drojdie de 2 creiţari sau făină de 15 creiţari [...] de fapt, tocmai acest amănunt din redactarea reţetelor ne dă o informaţie preţioasă, că la finele veacului al XIX-lea, în Banat şi Ardeal, preţurile erau constante şi la acelaşi nivel în tot teritoriul, astfel încât gospodinele nu riscau să greşească reţeta*[349]. După cum am afirmat mai sus, cartea de bucate *Poftă bună!* conţine reţete autohtone ardeleneşti şi bănăţene, reţete din bucătăria internaţională franceză, engleză, din cea central europeană –germană, austriacă, maghiară–, dar şi reţete din România, de influenţă balcanică sau bizantină. În cazul reţetelor cu specific bănăţean şi ardelean, autoarea foloseşte uneori regionalisme pentru desemnarea ingredintelor – cucuruz, curcubată, poame, blid, slobozeală– sau cuvinte corupte din alte limbi (caralabe, de la Kohlrübe sau Kohlrabi; pasteturi, de la Pasteten; a şpecălui, a împăna, de la spicken, paprică pentru boia).

Dintre mâncărurile ardeleneşti amintim Varză ardelenească, Varză ca la Cluj, Costiţă de porc ca la Turda, Scoverzi etc., iar din bucătăria internaţională Rasol boeuf à la mode, Muşchi à la jardinière, sos de fricassée, Roastbeef năbuşit, Biftec englezesc, Rostbraten à la Eszterházy, Friptură la reţea, Netzbraten, Nickles-Pickles ş.a. Bucătăria românească este prezentă cu Plăcinte româneşti, Salată de pătlăgele vinete, Musaca, Musaca de pătlăgele vinete, Pătlăgele vinete cu smântână, Ciulama etc. Preparatele pe bază de vinete au fost preluate mai târziu de germanii din Transilvania, această legumă lipsind din cărţile lor de bucate de la cumpăna veacurilor. La capitolul deserturi, respectiv torturi şi prăjituri, predomină cele de sorginte central-europeană. Dintre acestea unele precum Kugelhupf, Tortul de Linz şi Torta de migdale sunt vechi de secole, iar altele sunt creaţii mai recente. Astfel, Sachertorte ('Tortul Sacher') a fost creat în 1832 de cofetarul vienez Franz Sacher (1816–1907), iar Tortul Dobos, de cofetarul budapestan József C. Dobos (1847–1924) în 1885, cu prilejul Expoziţiei universale din capitala Ungariei. Ca o noutate în domeniul cofetăriei, Dobos a folosit ca umplutură pentru cele șapte foi ale tortului o cremă fină de unt şi ciocolată, or, până atunci cremele erau cele fierte (crème pâtissière) sau frişcă îndulcită şi aromatizată (crème chantilly)[350]. Un alt desert îndrăgit până în zilele noastre, a cărui reţetă o găsim în cartea de bucate a lui Zotti Hodoş sub denumirea de Crème pittah şi cremă [351], este cremşnitul, în germană Creme-Schnitte. Desertul a fost creat în spaţiul central european, probabil în prima

---

[348] *Ibidem*, p. 99.
[349] Christ Ionnin, *Bucătăria română. Carte coprinzătoare de mai multe reţete de bucate şi bufet 1865*, Bucureşti, Editura GastroArt, 2018, p. 87.
[350] https://en.wikipedia.org/wiki/Dobos_torte
[351] Zotti Hodoş, *op. cit.*, p. 178-179.

jumătate a secolului al XIX-lea, dar nu s-a transmis numele cofetarului sau a cofetăriei unde a fost preparat pentru prima dată. Autoarea propune varianta clasică a reţetei, constând din două foi umplute cu cremă de vanilie, dar există şi alte varietăţi, în care crema se amestecă cu albuş bătut spumă sau cu frişcă, ultima fiind reţeta celebrei cofetării Ruszwurm din Budapesta (deschisă la 1827)[352]. Într-o altă variantă, considerată simbol culinar al localităţii Bled din Slovenia, frişca nu se amestecă cu crema de vanilie, ci este întinsă într-un strat consistent deasupra acesteia[353].

În continuare reproducem câteva reţete propuse de Zotti Hodoş, reţete specifice zonei Banatului şi Transilvaniei.



Supă de vin (Supă de post), p. 6[354]

În vinul subţiat cu apă, fierbem câteva bucăţi de zahăr, coajă de lămâie, scorţişoare, cireşe, vişine ori alte poame uscate (poamele uscate le spălăm întâi în apă caldă). Dăm pâine prăjită tăiată cubic lângă supa aceasta.



Gulii (caralabe) umplute, p. 92

Luăm gulii tinere, în deosebi de cele vinete, le curăţim de coajă, le tăieăm de-a-supra în formă de capac. Le scoatem miezul cu o linguriţă şi le lăsăm subţiri de ½ centimetru. Miezul scos îl păstrăm pe o farfurie. Când sânt gata toate, prăjim într-o cratiţă unsoare cu ceapă, urez, carne tocată, la care adăugăm, după ce s-au recit, un ou sau două, piper, sare şi o parte din miezul scos. Cu acestea umplem guliile, le punem capacul, şi după ce am uns bine o cratiţă, punem pe fundul iei restul miezului, peste acesta înşirăm guliile uns lângă alta cu capacul în sus, le acoperim cu apă sau bulion fierbinte şi punem la fiert. Până când fierb încetişor, facem o prăjeală subţire din unsoare şi făină, rumenim în ea puţină ceapă şi frunze de petrinjel tăiat mărunt. Strângem prăjeala aceasta cu apă rece, ca să nu se facă cocoloaşe, îi dăm sare şi o vărsăm peste guliile care fierb. Acoperim din nou guliile şi le lăsăm să fearbă cu prăjeala, mişcăm însă adeseori cratiţa, ca să nu se lipească guliile de fundul cratiţei. Când sânt fierte, se aranjează frumos în castron (blid), adăugăm la sos zmântână şi-l vărsăm peste iele.



Şparanghel şi conopidă cu zmântână, p. 93.

Atât şparanghelul cât şi conopida se curăţă de părţile lemnoase şi se fierb puţin în apă sărată. Până când fierb, prăjim într-o cratiţă pezmet în o lingură de unt ori unsoare. Scurgem apa de pe şparanghel (sau conopidă), îl aşezăm în o cratiţă unsă şi presărată cu pezmetul prăjit. Punem din acest pezmet şi între şparanghel (sau conopidă). Deasupra punem unul sau două pahare de zmântână, după cantitatea ce o preparăm. Se poate prepara şi cu pezmet mai puţin, atunci se pune numai pe fundul cratiţei şi deasupra. Dacă avem zmântână prea puţină, putem să o subţiem cu puţin

352 http://www.ruszwurm.hu/backwerke-im-bild/die-ruszwurm-cremeschnitte/
353 https://www.oetker.at/at-de/rezepte/r/cremeschnitten-aus-bled-mit-blaetterteig.html
354 la transcrierea reţetelor a fost păstrată grafia autoarei.

bulion (supă de carne). La maşină se ţine puţin, numai cât dă odată sau de două ori undă. Dacă scade zmântână şi şparanghelul sau conopida sânt seci, această bucată delicată ie negustoasă şi nereuşită.

Şparanghelul şi conopida se pregătesc şi mai simplu în Germania. Acolo se servă îndată ce se scot din apă sărată, vârsate cu unt proaspăt şi fierbinte. De multe-ori se aduce în două vase separate, într-unul zarzavatul fiert în apă sărată, şi într-o ceaşcă untul fierbinte în care se încinge.

Dovleacul (curcubată) se poate pregăti ca şi conopida şi şparanghelul. Se curăţă de coajă, se taie felii de grosimea şparanghelului şi de câţiva centimetri de lungi, se fierbe apoi în apă sărată şi se urmează ca şi la şparanghel şi conopidă.

Tăieţei cu şuncă (jambon)[355], p. 146

Tăiăm dintr-o pătură de tăieţei petecuţe pătrate. Le fierbem în apă sărată, le punem să se scurgă în străcurător vârsate cu apă rece. Facem acum două pături din făină, gălbenuş de ou şi vin. Le întindem subţire, apoi ungem un model[356] fie în formă de stea, de inimă ori alta, o cuptuşim cu o pătură de aluat cu vin. Facem o mestecătură de şuncă tocată mărunt cu zmâmtână şi puţin unt. Mestecăm tăieţeii cu şunca cu zmântână, îi punem în forma cuptuşită cu aluat şi-i acoperim cu a doua pătură. Facem deasupra câteva împunsături şi dăm tăieţeii la maşină, Când ie puţin rumenită coaja deasupra, deşărtăm tăieţeii în castron şi-i servim întregi. Şi mai simplu se pot pregăti. Fierbem tăieţeii şi-i scurgem, prăjim în unsoare suncă macră tăiată mărunt. Adaugem tăieţeii cei fierţi, mestecăm odată, punem zmântână în iei şi-i dăm la masă.

Tăieţei cu carne, p. 146-147

Prăjim bucăţele de carne de vacă în unsoare, cu sare, piper şi maioranå[357]. Carnea poate fi şi tocată mărunt, îi dăm apoi supă ori apă caldă, ca să fearbă carnea năbuşită până ce se înmoaie. Întindem tăieţeii cevaş mai gros ca de obicei şi-i tăiem scurţi şi înguşti. După ce i-am fiert şi prăjit, îi folosim ca garnitură la carnea cea mustoasă, în care am pus niţică zmântână sau mestecăm tăieţeii fierţi şi scurşi de apă cu carnea cea mustoasă.

[355] În cartea Elisei Fröhlich, *Die siebenbürgische Küche*, Sibiu 1897 (ediţia a 6-a, 1910 p. 31) se găseşte o variantă a acestei reţete, foarte populară în zilele noastre în Europa Centrală. Fröhlich prepară *Schinken-Nudeln* cu o singură foaie de aluat, pe care aşează alternativ un strat de şuncă şi unul de tăieţei, peste care se toarnă două sute ml de smântână amestecată cu trei ouă bătute şi se coace timp de ¾ de oră în cuptor. Reţetele moderne ale preparatului, accesibile online, sunt derivate din varianta a doua oferită de Zotti Hodoş, deosebindu-se de aceasta prin condimentare mai accentuată şi prin folosirea de ceapă prăjită, ouă, brânză parmezan şi frunze de pătrunjel.
http://www.kimcookstheworld.com/austria-schinkenfleckerl/

[356] *Die* sau *der Model* (germană) înseamnă formă, în cazul nostru este vorba despre o tavă de copt.

[357] Maiorană, adică măghiran (*majorana hortensis*).

Tortă popească (Bischofsbrot) (Ada Bălaş), p. 184

Într-un castron curat se mestecă cu o lingură de lemn 1/8 chilogram de zahăr mărunt cu 5 gălbenuşuri până se fac spumă, 1/8 chilogram de migdale opărite, curăţite şi jumătate din iele tăiate lungăreţ, iar jumătate măcinate, se mestecă în castronul cu ouăle şi zahărul, se mai adaug 1/8 chilogram de şocolată tăiată bucăţele, sucul de la jumătate de lămâie şi coaja rasă, chitră (Zitronat) de 10 creţari tăiată bucăţele, o linguriţă de rom, cu care udăm o lingură de pezmet. Albuşul bătut spumă dela cele 5 gălbenuşuri se mestecă în castron şi pe urmă 3 linguri de făină albă. Tava lată trebue unsă cu unt ori unsoare curată şi presărată cu făină. Se dă la copt. O tăiem felii subţiri, când ie de tot rece.



Pentru mese festive

I. *Supă albă** cu aluat umplut cu carne de viţel. Stridii crude cu lămâie. Ştiucă cu zmântână. *Muşchi englezesc*** năbuşit în foi de varză nemţească. Budincă de urez complicată, cu şodou de şocolată. Curcan fript cu salată verde şi compot. Brânză. Cremă olandeză cu tăbliţe de Berlin. Fructe. Cafea neagră.

II. *Supă neagră**** cu bobiţe. Hachée cu carne de vânat. Păstrăvi cu lămâie.
Căprioară cu sos garnită cu macaroane. *Pittah de mere*****. Pui umpluţi şi piept de viţel umplut, compot şi salată verde. Torte. Caşcaval. Parfait de vanilie. Pepene şi struguri. Cafea neagră.

III. Supă à la Victor Hugo. Icre negre unse pe felii de franzele. Somn cu aspic şi maioneză. Galantină de clapon. Iepure cu sos şi paştet de vol-au-vent. Conopidă cu zmântână. Gogoşi dospiţi. Purcel fript cu castraveţi şi gâscă friptă cu salată de pătlăgele roşii. Torte. Brânză. Îngheţată de smeură şi cafea. Poame. Cafea neagră.

* În loc de carne, se fierb multe oase, un os de măduvă şi multe legume , vezi nr. 1-2, Supa albă din oase cu găluşte, p. 3-4.

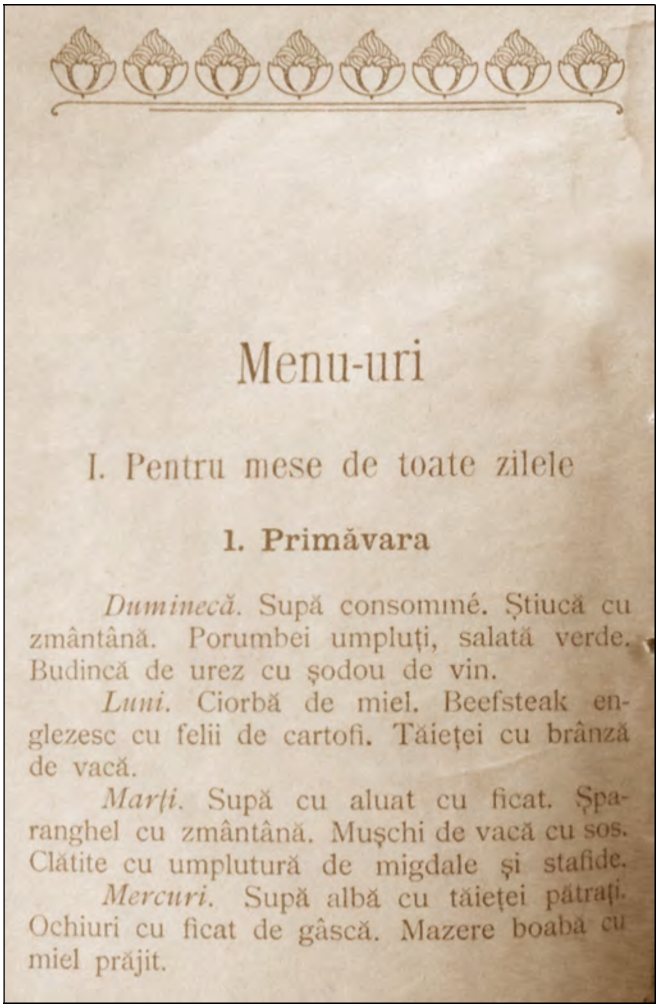
** Muşchi de vită preparat împreună cu ficat de gâscă, vezi *Poftă bună*, nr. 208, Muşchi englezesc (*Lungenbraten*), p. 121-122.

*** Supele negre sau brune, *potage brun* (în limba franceză), sunt supe de carne sau vânat a căror culoare închisă se obţine prin prăjirea legumelor şi adaos de rântaş brun. La urmă se adaugă vin desert precum Sherry, Porto sau Madeira.

**** Prin „Pittah de mere" (*almás pite* în maghiară) se înţelege o plăcintă cu aluat fin de unt şi umplutură de mere, nucă şi scorţişoară.

Considerăm că ar putea interesa şi meniurile pentru mese festive, întocmite de Zotti Hodoş, meniuri care se constituie într-un indicator al rafinamentului gastronomic atins de familiile înstărite la început de secol XX. Din cauza paginilor lipsă, reţetele unora dintre preparate, cum ar fi supa à la Victor Hugo, pe care nu am găsit-o în alte cărţi de bucate, rămân deocamdată necunoscute. În ceea ce priveşte carnea, remarcăm că cea de vânat, de viţel, de păsări de curte şi de peşte este preferată cărnii de porc.

În concluzie, putem afirma că, *Poftă bună*, carte de bucate de Zotti Hodoş, a fost de la cumpăna veacurilor şi până în primul sfert al secolului XX cartea de căpătâi a doamnelor române din Banat şi Transilvania, ea contribuind în mare măsură atât la răspândirea bucătăriei fine internaţionale, cât şi la cunoaşterea, la scară largă, a bucătăriei regionale. Numeroasele reeditări fac dovada popularităţii acestei cărţi, care este folosită până în zilele noastre.



Menu-uri

I. Pentru mese de toate zilele

1. Primăvara

Duminecă. Supă consommé. Ştiucă cu zmântână. Porumbei umpluţi, salată verde. Budincă de urez cu şodou de vin.

Luni. Ciorbă de miel. Beefsteak englezesc cu felii de cartofi. Tăieţei cu brânză de vacă.

Marţi. Supă cu aluat cu ficat. Sparanghel cu zmântână. Muşchi de vacă cu sos. Clătite cu umplutură de migdale şi stafide.

Mercuri. Supă albă cu tăieţei pătraţi. Ochiuri cu ficat de gâscă. Mazere boabă cu miel prăjit.

Restaurantul „Împăratul Romanilor” din Sibiu: istorie şi gastronomie

O istorie a hotelului și restaurantului *Împăratul Romanilor* presupune o incursiune în Sibiul secolului al XVI-lea, când din inițiativa magistratului Petrus Haller, s-a deschis primul han din oraș. *Deschiderea hanului din Sibiu s-a produs într-o perioadă turbulentă. Anul precedent, 1554, cel al ciumei*, a provocat în urbe peste trei mii două sute de victime. Cimitirul Bisericii Evanghelice, azi curtea comună a clădirii bisericii și a Colegiului Samuel von Brukenthal, s-a dovedit neîncăpător pentru atâtea victime, motiv pentru care s-a purces la crearea altuia nou, în afara zidurilor cetății. Dramatismul situației i-a determinat pe locuitori să spargă zidul urban între actualele străzi Gh. Lazăr și Filarmonicii pentru o *poartă a leșurilor*, înmormântările făcându-se în cimitirul nou, aflat în perimetrul în care se află astăzi Spitalul Clinic Județean de Urgență, de pe Bulevardul Corneliu Coposu[358]. Și, pentru că *o nenorocire nu vine niciodată singură,* cum spune un vechi proverb, în Sibiu a izbucnit un puternic incendiu – aceasta se întâmpla la ora prânzului, în 31 martie 1556 – incendiu care a transformat o bună parte a urbei în cenușă. Nu mai puțin de cinci sute cincizeci și șase de case și trei mănăstiri s-au prefăcut în scrum, la care s-au adăugat optzeci și una de victime umane, inclusiv protopopul Sibiului, Paul Binder[359]. Furia locuitorilor a fost mare, mai ales că zvonurile dădeau incendiul ca unul pus intenționat, din moment ce ar fi izbucnit din trei locuri. Centumvirii orașului s-au întrunit într-o ședință-fulger și l-au acuzat pe judele regal în funcție, Johannes Rott, el fiind ucis de mulțimea furibundă o zi mai târziu, la 1 aprilie[360]. Indiscutabil, orașul s-a refăcut, căci un secol mai târziu, umanistul, istoricul și geograful sas Johann Tröster, în cartea sa, *Das Alt- und Neu-Teutsche Dacia. Das ist: Neue Beschreibung des Landes Siebenbürgen* ('Vechea și noua Dacie germană. Acesta este noua descriere a Țării Transilvaniei'), apărută în Nürnbergul anului 1666, afirma, despre Sibiu: *în interior, această podoabă a orașelor săsești este atât de îmbogățită ornamental cu clădiri impunătoare, încât, din depărtare, orașul întreg pare a fi roșu prin mulțimea înaltelor acoperișuri de țiglă* [...][361]. Ce nu avea cum să menționeze autorul, însă este important pentru economia acestui excurs, privește existența caselor de piatră încă din secolul al XIV-lea. Un document din Sibiul secolului următor, mai precis din 1408,

---

358 Gerhard M. Bonfert, *Zum „Ròmischen Kaiser”. Aus der Geschichte des ältesten Gasthofes von Hermannstadt. Bilder der einstigen Hauptstadt Siebenbürgens/ La „Împăratul Romanilor”. Din istoria celui mai vechi han al Sibiului. Imagini din Capitala Transilvaniei de altădată*, Hermanstadt/ Sibiu, Bad Wörishofen, 2007, p. 7.

359 Emil Sigerus, *Chronik der Stadt Hermannstadt. 1100-1929,* Hermannstadt, Honterus-Buchdruckerei, 1930, p. 8.

360 Johannes Rott (cu varianta Roth) a fost jude regal între 1544 și 1566, anul linșajului (Bonfert, p. 8).

361 Constantin Ittu, Macarie Țuțul, *E cruce ad lucem/ De la cruce la lumină,* Sibiu, Editura Andreiana, Editura „ASTRA Museum”, 2015, p. 123. Johann Tröster provine dintr-o familie cu rădăcini probabil din Cârța, primul ajuns la Sibiu fiind, după toate probabilitățile, tatăl său, Martin, *Gerichtssekretär* la tribunal. Numele lui Johannes se regăsește în lista elevilor Gimnaziului Evanghelic din Sibiu (1651-1652), iar între 1658, anul în care a terminat liceul, și 1662, el a fost învățător particular la reședința familiei Bethlen de la Brâncovenești, jud. Mureș. Studenția și-o petrece la Nürnberg (1662-1666/7), unde își publică, de altfel, cartea sus-amintită. (*Ibidem*, p. 118).

amintește existența unei case de piatră în *Târgul de Grâne* (azi Piața Mare), pe care Mathias Baldi a cumpărat-o și a renovat-o, *pe banii săi*. Mai târziu, în 1411, Mathias Tromenauer își vinde casa de piatră lui Nikolaus Jenkowics contra sumei de 1.000 guldeni[362]. Unul dintre vechile imobile de piatră ale urbei este casa Lutsch, din Piața Mare colț cu str. Magheru, care se pare că a aparținut prepoziturii Sibiului[363]. Construcția inițială, cu acoperiș gotic ascuțit și cu turn locuință – cunoscută azi doar din materialul ilustrativ existent – se pare că a fost restaurată spre a servi drept *han* – de fapt, loc de cazare – regilor Ungariei când veneau sau treceau prin vechiul Hermannstadt. Vândută și revândută ulterior între propietari particulari, casa va fi achiziționată de oraș în 1818 și demolată în 1830, spre a fi ridicată o altă contrucție pe locul respectiv[364].

Casele din lemn aflate în Orașul de Sus au început să dispară din peisajul urban, dovada făcând-o decizia luată în 1547 de *Universitas Saxorum* (Universitatea Săsească; conducerea politico-administrativă a sașilor), conform căreia preoții rurali, doritori să achiziționeze case în Sibiu, erau obligați să cumpere case din lemn pe care să le poată reconstrui mai solid după cumpărare. Aceste dispoziții, precum și altele, care nu fac obiectul studiului de față, au fost completate de apariția primului *Regulament de stingere a incendiilor din Sibiu*, care datează din 1570[365]. Astfel se prezenta situația când Magistratul orașului – care nu era o persoană, ci un corp de funcționari publici cu rol administrativ[366] – a decis cumpărarea casei din Heltauergasse (str. Cisnădiei; azi Nicolae Bălcescu) nr. 127 și transformarea acesteia, precedată de anumite investiții, în *han,* care va primi numele *Sultanul Turcilor*. Dovada acestui demers se găsește în *Registrul de cheltuieli* pe anii 1547-1767, o autentică oglindă a sumelor folosite pentru fortificații, construcția ori întreținerea clădirilor, a fântânilor și a străzilor[367]. În acel mijloc de secol XVI, cum, de altfel, nici în următoarele două, sibienii nu simțeau nevoia unui han, deoarece obiceiul era să se stea la rude sau prieteni atunci când plecau sau primeau oaspeți. În plus, când Sibiul a devenit capitala Transilvaniei, sașii din cele *Șapte Scaune* și *Două Districte* s-au cazat la casele cumpărate în oraș. Spre exemplu, delegații ori deputații celor din Bistrița își aveau sediul (*Herrenhof*) inițial pe str. Centumvirilor, apoi pe

---

362 Bonfert, *op. cit.,* p. 11-12.

363 *Prepozitura Sibiului* sau *Prepozitura Sfântului Ladislau* a fost principala instituție ecleziastică a sașilor transilvăneni din secolul al XII-lea până în secolul al XVI-lea, cel al Reformei religioase. Sediul prepoziturii s-a aflat la Sibiu, iar teritoriul canonic al acesteia nu a intrat sub jurisdicția Episcopiei de Alba Iulia, ci sub cea a Arhiepiscopiei de Esztergom (Strigonium), aspect care a favorizat autonomia religioasă a sașilor. Ca să înțelegem importanța acestui aspect, menționăm că într-o diplomă emisă la Sfântul Scaun, în 20 decembrie 1191, papa Celestin al III-lea (1191–1193) conferă arhiepiscopului de Strigonium (Esztergom) privilegiul de a-i încorona pe regii Ungariei, reconfirmând totodată dreptul la prepozitură liberă, acordat de Bela al III-lea (1172–1196) sașilor colonizați în sudul Transilvaniei (*ecclesia theutonicorum ultrasilvanorum praeposituram sit liberam instituta*). Din acest motiv,"actul de naștere" al Sibiului este considerat 20 decembrie 1191 (Sigerus, *op. cit.,* p. 1: *1191 König Bela III gründet die Probstei des heiligen Ladislaus in Hermannstadt/* regele Bela al III-lea a pus bazele Prepoziturii Sfântului Ladislau din Sibiu).

364 Bonfert, *op. cit.,* p. 12.

365 *Ibidem,* p. 13.

366 *Magistratul* și *Adunarea Centumvirilor* formau cele două corpuri ale administrației locale cu rol legislativ, în timp ce Primarul avea atribuții executive. În sarcina *Magistratului* cădea și supravegherea tranzacțiilor de case și, în general, de imobile.

367 Bonfert, *op. cit.,* p. 14-15.

str. Filarmonicii, unde aveau un imobil și cei din Cincu. Cei din Rupea se cazau pe str. Centumvirilor, în timp ce reprezentanții din Mediaș și Sighișoara stăteau într-un imobil de pe str. Mitropoliei, iar brașovenii pe str. Nicolae Bălcescu[368].

Odată cu transformarea Transilvaniei în provincie a Imperiului Habsburgic, sibienii au fost puși în situația să găzduiască trupele imperiale – aspect clarificat în urma Tratatului de la Blaj, din 27 octombrie 1687 –, iar raporturile dintre localnici și militarii ori funționarii austrieci pe acest „palier" nu au fost dintre cele mai roze. În plus, prin tratatul amintit, elitele au fost degrevate de această corvoadă, greul trecând în sarcina altor segmente ale societății sibene, în situația în care multe case erau mici, croite pe măsura și necesitățile unor familii de meșteșugari. Chiriile erau mici, iar conducerea orașului era asaltată cu plângeri nenumărate atât din partea gazdelor, cât și din cea a incartiruiților[369]. În 1694 s-a instituit la Viena, în capitala imperială, *Camera Aulică a Transilvaniei,* principatul fiind inclus în sistemul economico-administrativ al Imperiului Habsburgic, cu drepturi și obligații depline față de Coroană, iar în acest context survine schimbarea numelui hanului sibian, din *Sultanul Turcilor*, în *Steaua Albastră.* Cel mai ilustru oaspete al nou-numitului han a fost regele Carol al XII-lea al Suediei (1697–1718), care, incognito, s-a oprit, la 8 noiembrie 1714, împreună cu doi însoțitori, să se odihnească și să mănânce[370]. S-a întâmplat la câțiva ani după bătălia de la Poltava, din 1709, când, după ce regele suedez a fost înfrânt de oștile rusești în vestitul *Război al Nordului*, a fost silit să-și caute refugiu în Imperiul Otoman. S-a stabilit în apropiere de Varnița, lângă Bender – azi Tighina, din actuala Republică Moldova –, dar, în urma *Kalabalâkului de la Bender* ('Încăierarea de la Bender'), din februarie 1713, el cade prizonier la otomanii care îl doreau nu doar plecat din Imperiul lor, ci reangajat în ostilități militare contra Rusiei[371]. După o perioadă de prizonierat, regele se îndreaptă spre țara natală și astfel a poposit la Sibiu în acel noiembrie al anului 1714[372]. Peste mai bine de treizeci de ani, olandezul Arnoldus van Lyndecker a fost nevoit, din cauza iernii aspre, să rămână două luni la hanul sibian *Steaua Albastră*.

Devenit capitala Transilvaniei habsburgice, Sibiul va fi influențat de Imperiu, în sensul că, după modelul Vienei, se vor deschide și aici cafenele și grădini-cafenea. Elitele locale ieșeau, în zilele frumoase, la o grădină de vară, cu precizarea că ora opt seara era ora închiderii pentru toate grădinile, hanurile și cârciumile orașului. În caz contrar, consumatorii și proprietarii erau „poftiți" la post spre a fi pedepsiți. În plus, ordinele generalului comandant, dublate de dispoziții ale Magistratului orașului priveau ținuta vestimentară, luxul, cheltuielile de nuntă, *mâncatul și băutul în exces* în

---

[368] *Ibidem,* p. 16.

[369] *Ibidem,* p. 17.

[370] *Ibidem,* p. 19.

[371] Irina-Maria Manea, *Aventura otomană a regelui suedez Karl sau kalabalâkul de la Bender,* în „Historia" (https://www.historia.ro/sectiune/general/articol/aventura-otomana-a-regelui-suedez-karl-sau-kalabalakul-de-la-bender).

[372] De altfel, Sibiul nu va fi singurul oraș unde va poposi Carol al XII-lea – firesc dacă ne gândim că distanțele parcurse azi în ore se parcurgeau în săptămâni și luni –, Zalăul găzduindu-l pentru o zi, în casa protopopului orașului Zovanyi Gyorgy (Olimpia Man, *Zalău, locul unde Carol al XII-lea al Suediei a poposit o noapte și și-a recăpătat forțele după Războiul Nordului,* în "Adevărul", Zalău, 24 iunie 2013 (https://adevarul.ro/locale/zalau/foto-locul-carol-xii-lea-suediei-si-a-recapatat-fortele-razboiul-nordului-regele-fost-ospatat-mancaruri-alese-vinuri-scumpe-struguri-stafiditi-1_51ef9ab3c7b855ff566b2898/index.html .

cadrul beslelor etc[373]. Orice stat care se respectă, imperiu sau nu, pune mare accent pe sistemele de comunicații, spre a exista o legătură între capitală și provincii, din varii motive, de la cele economice la cele politico-administrative, cultural-educaționale ori strategice. În acest context, începând cu anul 1754 a circulat o diligență între Viena și Sibiu, iar ceea ce ne interesează, în lumina temei alese, este sosirea, în 1772 la Sibiu, a luxemburghezului Philipp Collignon. Probleme de adaptare nu pare să fi avut, având în vedere că dialectul săsesc este foarte apropiat de luxemburgheză, concluzie la care a ajuns, încă din acel secol al XVIII-lea, părintele iezuit Franz Xaver de Feller[374].

Philipp Collignon a închiriat hanul (*La*) *Steaua Albastră* pe o perioadă de șase ani, cu o arendă de 250 guldeni anual în primii trei ani, respectiv cu una de 300 de guldeni anual pentru restul perioadei. Luxemburghezul nu numai că a știut să îmbunătățească reputația hanului, ci a avut și abilitatea să dea curs unei ordonanțe a guvernului, de *a pregăti camere de oaspeți pentru călători*. În condițiile afluxului de funcționari și ofițeri din Imperiu, veniți sau detașați în capitala Transilvaniei – provincia devenise deja Mare Principat din noiembrie 1765 – hotărârea rezolva o deficiență, cazarea. Or, la puțin timp a venit un ordin de la Viena *de a mobila hanul orășenesc* [...] *în așa fel încât să nu fie numai un confortabil birt, ci și o casă cu posibilitatea de a găzdui străini*[375]. Nu avem date certe care să confirme că acest ordin din 1772 s-a dat în perspectiva vizitei pe care Iosif al II-lea von Habsburg (1780-1790) urma să o facă în Transilvania și, implicit, la Sibiu în martie 1773[376]. Cert este că Iosif al II-lea (coregent din 1765, în timpul domniei mamei sale, Maria Theresia: 1740-1780) a locuit câteva zile la hanul *Steaua Albastră*, han rebotezat *Împăratul Romanilor,* după numele acestui ilustru musafir pe care l-a găzduit[377].

Johann Theodor von Herrmann (1743, Brașov - 1790, Sibiu), aflat la Sibiu în calitate de funcționar și devenit mai târziu secretar la Cancelaria Aulică a Transilvaniei de la Viena, îi scrie unchiului său, maiorul Theodor von Herrmann din Brașov că *împăratul a venit aici vinerea trecută, jumătate la patru după-amiază* [adică la 15:30 – n.n.]. *o parte a domesticilor și bagajele au sosit câteva ceasuri mai devreme. Din suita monarhului făceau parte aproximativ șapte sau opt calești simple, pe jumătatea acoperite. În alaiul de serviciu pentru preaînaltul oaspete au sosit doi chirurgi, un secretar, un curier, un furier aulic, un camerist, un cofetar, care nu avea altceva de făcut decât ciocolata, doi bucătari, patru lachei. Împăratul a trecut în caleașcă prin Piața Mare la noul han, „La Împăratul Romanilor*" [...] *han care a fost amenajat foarte*

---

373 Bonfert, *op. cit.,* p.19.

374 Franz Xaver de Feller, născut la Bruxelles în 18 august 1735, a învățat la Colegiul iezuit din Luxemburg, după care, vreme de doi ani, a studiat filosofia și științele exacte la Rheims (https://www.deutsche-biographie.de/sfz15778.html).

375 Emil Sigerus, *op. cit.,* p. 32

376 Iosif al II-lea a făcut trei călătorii in Transilvania, iar în cea din 1773, vizitând ținuturile Bistriței și Năsăudului, a dat ordin să se facă un drum între Transilvania și Moldova. În vederea acelei călătorii, generalul comandant Johann Franz von Preiss, aflat la Sibiu, a transmis o scrisoare oficialităților locale prin care îi anunța că împăratul *va sta în case țărănești, parohiale ori militare, nicidecum în castele sau case domnești* (Cristiana Sabău, *Legende despre călătoriile Împăratului Josif al II-lea în zona Bistriței și Năsăudului,* în „TimpOnline.ro", 3 martie 2013; https://www.timponline.ro/legende-despre-calatoriile-imparatului-iosif-al-ii-lea-in-zona-bistritei-si-nasaudului/).

377 Sigerus, *op. cit.,* p. 32.

îngrijit[378]. Scrisoarea, datată 1 iunie 1773, sugerează că hanul a primit noul nume cu ceva timp înainte de vizita suveranului (28 mai 1773). De altfel, Cancelaria Aulică a Transilvaniei avea cunoștință de augusta vizită, după cum rezultă din epistolele lui Johann Theodor von Herrmann către unchiul său din Brașov, datate 27 aprilie și 4 mai[379]. Spre a fi mai bine înțeles contextul istoric intern, habsburgic și transilvan deopotrivă, Cancelaria Aulică Transilvană (*Cancelaria Caesareo-Regia Transilvania-Aulica*) a fost un organ central de conducere, activ între 1694 și 1867, cu sediul la Viena și cu menirea de a face legătura între guvernul vienez și autoritățile local-ardelenești. Cancelaria era condusă de un Cancelar aulic, ajutat în activitate de un număr de consilieri aulici și de referenți, precum și de personal administrativ format din secretari – precum ca acest Johann Theodor von Herrmann –, iar activitatea cancelariei se concretiza inclusiv în rapoarte prezentate părților implicate. Iosif al II-lea s-a cazat de trei ori la *Împăratul Romanilor* – în 28 mai 1773, când era coregent, apoi după 1780, când a devenit împărat, mai precis în 31 mai 1783 și 16 iunie 1786 – în toate cele trei vizite efectuate de el în Transilvania[380]. Comportamentul împăratului la Sibiu, care a acordat audiențe la *Împăratul Romanilor,* nu era un lucru inedit pentru subiecții din Imperiu. Primirea lor cu petiții, în cadrul audiențelor imperiale, reprezenta o practică în uz încă din timpul Mariei Theresia (1740-1780), dar odată cu Iosif al II-lea acestea au luat proporții de masă, semn al deschiderii complete a ușilor Casei Imperiale. Pe fondul luptei generale a veacului împotriva superestițiilor și a ignoranței, persoana împăratului vrea să se elibereze de vechiul nimb de misticism și sacralitate, apărând în fața mulțimilor în primul rând *ca om care să constituie remediul pentru om*[381]. Contemporanul și adversarul său, Frederic al II-lea al Prusiei (1740-1786) spunea despre Iosif al II-lea că și-ar fi condus imperiul din diligență[382]. *În cazul vizitelor în Transilvania putem vorbi despre un adevărat ritual al călătoriei, respectat cu strictețe de fiecare dată*: *preferința pentru incognito, interzicerea organizării festivităților de primire, a manifestărilor oficiale, poposirea în locuri modeste* (*hanuri, case țărănești sau case parohiale*), *remunerarea întotdeauna a serviciilor de care a beneficiat*[383].

Împăratul Romanilor va deveni un loc foarte căutat de societatea elitară sibiană, căci, dacă era rușinos să intri într-un local în jurul lui 1760, întâlnim, aproximativ două decenii mai târziu, o altă mentalitate. Zilele și, mai ales, serile frumoase erau prilej nimerit pentru a frecventa cafenele, unde se puteau consuma inclusiv bături răcoritoare la prețuri mici. Desigur, mai erau și cârciumi unde se bea vin, licența de vânzare a acestuia fiind liberă în oraș[384]. La rândul său, Collignon, un veritabil om de afaceri, a obținut aprobarea de a organiza baluri mascate la *Împăratul Romanilor*,

---

[378] Bonfert, *op. cit.,* p. 22.
[379] *Idem.*
[380] Angelika Schaser, *Reformele iosefine în Transilvania și urmările lor în viața socială*, Sibiu, Editura Hora, Sibiu, 2000, p. 45; Daniel Dumitran, *Un timp al reformelor. Biserica Română Unită din Transilvania sub conducerea episcopului Ioan Bob* (*1782-1830*), Cluj-Napoca, Argonaut, 2007, p. 45.
[381] Lavinia Betea, *Psihologie politică,* Iași, Editura Polirom, 2001, p. 122.
[382] Toader Nicoară, *Transilvania timpurilor moderne (1680-1800) – societate rurală și mentalități colective,* Cluj-Napoca, Dacia, 2001, p. 353.
[383] Michael Conrad von Heydendorff (1730-1821), *O autobiografie,* în *Izvoarele răscoalei lui Horea,* seria B, *Izvoare narative,* vol. I. (1773-1785), București, Editura Academiei, 1983, p. 26.
[384] Bonfert, *op. cit.,* p. 23.

motiv spre a solicita conducerii orașului extinderea clădirii prin ridicarea unei săli de dans. În 1789, respectiva sală a fost extinsă și *ca orice sală de redută a mai fost prevăzută cu galerii, loje și un spațiu pentru orchestră. „Reduta" – caracterizând proveniența străină a amuzamentului ce avea loc aici – se afla în aripa din spate și ocupa colțul cu str. Xenopol, atunci str. Balului* [385].

Din dorința de a-și recupera cheltuielile, Collignon va organiza iarna patru baluri pe săptămână, duminică intrarea fiind de 34 de creițari, iar peste săptămână de 20 de creițari. Aici, la *Împăratul Romanilor,* venea *înalta societate*[386] sibiană, în timp ce restul segmentelor sociale ale urbei se îndrepta spre *Calul Bălan* ori spre *La Lebăda,* ca să ne rezumăm doar la aceste exemple. În plus, Philipp Collignon și-a oferit serviciile și în afara hanului, oferind ceea ce azi s-ar numi *catering*. Astfel, când baronul Samuel von Brukenthal a venit la Sibiu, în octombrie 1774, în calitate de trimis special al împărătesei Maria Theresia, sibienii l-au primit cu mare alai atât la Sebeș Alba, cât şi la Amnaș. În această din urmă localitate, Magistratul orașului Sibiu *a ospătat suita baronului la trei mese splendide sub ochii ageri ai lui Collignon* [387]. De altfel, la Sibiu – dar nu numai aici – tradițiile vieții conservatoare încep a fi înlocuite cu forme noi de manifestare socială, de la modă la comportament și nu numai. Portului tradițional săsesc îi ia locul vestimentația *nemțească,* doamnele von Ahlfeld și von Brukenthal fiind primele care își vor vinde hainele, considerate de ele demodate, la jumătate de preț în 1787[388]. Baluri, concerte, precum cel organizat de contesa Bornemisza la 19 martie 1787, partide de biliard ori supeuri, ca cel oferit de Magistrat la 11 mai 1790, cu ocazia alegerii lui Michael von Brukenthal ca jude regal al Sibiului, acestea sunt manifestările pe care le-a găzduit hanul *Împăratul Romanilor* până în 1791, anul morții lui Philip Collignon. *Localul a mai fost condus timp de patru ani de văduva sa, Franziska, după care a fost arendat perceptorului Wagner și negustorului Albrecht* [389].

La cumpăna secolelor al XVIII-lea și al XIX-lea, *Împăratul Romanilor* devenise locul preferat al celor împătimiți de dans și de bal mascat. Iritat, directorul teatrului, Christoph Ludwig Seipp, care, în perioada balurilor mascate, ajunsese să joace cu casa goală, afirma că *toate orașele din provinciile Imperiului, inclusiv capitala, Viena, se distrează săptămânal în două zile de redută. Numai Sibiul a dublat perioada carnavalului și savurează reduta de patru ori pe săptămână*[390]. Cauza trebuie căutată în faptul că Sibiul, la un moment dat, capitala Marelui Principat al Transilvaniei, găzduia o impresionantă garnizoană militară – a doua din Imperiu, după cea de la Wiener Neustadt –, iar corpul ofițeresc, sub influența dansului și a muzicii vieneze, nu era dispus să renunțe la astfel de manifestări. Însă, după ce *furia* dansului s-a mai atenuat, ducând chiar la închiderea unor săli cu acest profil din oraș, reduta de la *Impăratul Romanilor* a rămas singurul ring de dans, spațiul fiind însă închiriat și

---

[385] *Ibidem,* p. 24.

[386] *Ibidem*, p. 26.

[387] Julius Gross, *Briefe des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann an Karl und Michael von Heydendorf von 1. Juni 1773*, în „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde", Band 23, Heft 1, p. 186.

[388] Bonfert, *op. cit.,* p. 27.

[389] *Ibidem,* p. 28.

[390] Laurențiu Rădvan (ed.), *Orașul din spațiul românesc între Orient și Occident. Tranziția de la medievalitate la modernitate*, Iași, Ediura Universității „Alexandru Ioan Cuza", 2007, p. 236.

pentru altfel de manifestări, cum a fost, spre exemplu, concertul din 26 februarie 1861, oferit de Corul Hermania[391].

În 1857, orașul a cumpărat casa Wayda, din strada principală, cu scopul extinderii clădirii *Împăratul Romanilor,* iar în 1873 sala de dans a fost parchetată. În jurul lui 1877 se organiza aici, în fiecare joi, *balul mascat nobil*, iar în fiecare duminică *balul mascat comun.* Cel al studenților – unul dintre *cele mai animate și plăcute baluri ale sezonului*[392] – era urmat de balul mascat al Asociației femeilor, apoi de cel al vânătorilor, respectiv de cel al Asociației muzicale ș.a.m.d., prețul de intrare la toate acestea fiind de un gulden. După ce a trecut vremea balurilor mascate, locul acestora a fost luat de seratele de picnic, la care se adunau – la *Împăratul Romanilor*, firește – familii de prieteni. Aceste familii își aduceau mâncarea și băutura de acasă, angajații, atât cei ai hanului, cât şi cei personali fiind excluși, coordonate în care întâlnirile respective aveau astfel un înalt grad de intimitate[393]. Secolul al XIX-lea a fost martorul unui avânt arhitectonic în Sibiu, o serie de construcții medievale, inclusiv ziduri de fortificație ori porți ale orașului fiind demolate și înlocuite cu clădiri moderne. Nici vechiul han *Împăratul Romanilor* nu a rezistat valului de schimbări, acesta fiind înlocuit, în 1895, de *hotelul* cu același nume. Proiectul noii clădiri a fost aprobat în ședința Adunării Generale a Băncii Generale de Economii din Sibiu (*Hermannstädter Allgemeine Sparkassa*), din 12 iunie 1894, finanțarea venind din fondul de rezervă al Băncii, construcția urmând să figureze ca societate pe acțiuni (*Aktiengesellschaft*)[394]. În privința restaurantului pe care îl adăpostea hotelul, aflăm că avea *o sală mare de mese lambrisată, care, corespunzând gustului sibienilor, este despărțită, prin două glasvanduri, într-o încăpere mare și două mici. Acestea, ca și „camera specială" alăturată sunt luminate de șapte lămpi mari, fiind, de asemenea, prevăzute cu ventilație și încălzire cu abur, oferind spațiul corespunzător unui număr de cincizeci de mese pătrate*[395]. Încălzirea cu aburi era ceva inedit in Sibiul acelor timpuri și consta dintr-o instalație cu două cazane uriașe, instalație produsă de firma vieneză Scholly. La cele două etaje ale hotelului se aflau camerele de oaspeți, câte o baie la fiecare etaj, iar *closetele cu apă* [...] *au fost construite exemplar.* În plus, la primul etaj se afla *o cameră luminoasă cu șapte geamuri,* destinată unor *reuniuni închise*[396].

În ediția sa din 7 septembrie 1895, ziarul sibian Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt anunța că mâine, sâmbătă, la ora 7 va avea loc deschiderea hotelului „Împăratul Romanilor" [397], iar în ediția din 10 septembrie venea cu amănunte: cerul italian și aerul îmbietor al serii au fost de bun augur, iar [...] lumina lunii a înlocuit viitoarea iluminație care va conferi elegantei curți a restaurantului ultima binecuvântare a unui mare oraș [în timp ce] arcadele spațioase au fost decorate cu aranjamente florale. Inițial, hotelul nu beneficia de o cafenea, ci numai de un restaurant, însă, ulterior, va fi amenajată o cafenea, pe strada principală, pe locul

---

[391] Bonfert, *op. cit.,* p. 32.

[392] Emil Sigerus, *Hermannstädter Fasching vor 50 Jahren,* în „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt", Hermanstadt/Sibiu, 2 februarie 1927.

[393] Bonfert, *op. cit.,* p. 33.

[394] *Ibidem,* p. 37-8.

[395] *Der neue „Ròmische Kaiser*" în „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt", Hermanstadt/Sibiu, 5 sept. 1895.

[396] Bonfert, *op. cit.,* p. 39.

[397] *Hotel Eròffnung,* în „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt", Sibiu, 8 septembrie 1895.

unde se aflase casa de modă Krasovsky[398]. În privința restaurantului, acesta avea o curte interioară, cu tavan glisant şi înconjurată de arcade, unde oaspeţii se puteau delecta în timpul verii. Curtea era decorată cu rondouri de flori şi o spectaculoasă fântână arteziană în mijloc, înconjurată de piloni, iar mesele erau aşezate în nişe, oferind astfel intimitate. Fanfara militară concerta aici de două ori pe săptămână, în faţa celei mai exclusiviste audienţe: doamne elegante în rochii de seară, domni în costume sau uniforme, chelneri îmbrăcaţi în fracuri şi cămăşi impecabil scrobite – o lume aristocrată, după toate regulile înaltei societăţi vieneze[399]. La șapte ani de la inaugurare, hotelul Împăratul Romanilor a fost considerat hotel de mâna întâia, cu patruzeci și patru de camere de oaspeți, salon de mese și restaurant în curtea cu arcade, omnibuze și birje proprii [400]. Într-un Ghid al României din 1925, hotelul era recomandat ca fiind casă cu vechi renume [...] cu încălzire centrală, iluminat electric, stație pentru tramvaiul electric [și] cu numărul de telefon 50. În plus, la 24 aprilie 1921, taxiurilor li s-a rezervat o parcare chiar în fața hotelului[401].

Cât privește meniurile tipărite, ele nu se ridică, sub aspect grafic, la nivelul celor din alte centre urbane, frumos decorate. Spre exemplu, meniul din 6 iunie 1922, tipărit de Georg Haiser, domiciliat pe Schmiedgasse (str. Faurului) nr. 21, constă dintr-o singură foaie tipărită pe ambele fețe, cu spații delimitate de chenare colorate într-o nuanță de verde, plăcută la vedere și cu text bilingv, român și german. Meniul era agrementat cu reclame, cum ar fi cea despre sanatoriul *Stadtpark,* unde era medic dr. E. A. Eitel, respectiv despre un *atelier de ploieri şi pălărie de Modă.* Printre felurile de mâncare sunt menţionate fasolea, salata de peşte, budinca *à la Linz*, tocana *à la Mexico* şi *prăjitură de Portugale*[402]. Meniul din 22 iulie 1933, care nu are nicio reclamă, cuprinde, printre felurile specifice, *icre negri cu lămâie, muşchiu cu sos Salbatic,* somn rasol şi roquefort cu unt[403]. Pe 13 octombrie 1939 întâlnim un meniu fix, preţul acestuia fiind de 34 lei, meniu ce cuprindea: supă, friptură de porc sau viţel cu legume, iar ca desert *felie à la Linz sau bisquits cu chædou*. Felurile la alegere erau limba rece cu hrean, scrumbiile marinate, nisetru rece cu sos tartar, crap prăjit în untdelemn, mazăre *à l'anglaise*, varză de Bruxelles *soté*, raţă cu varză, limbă cu ciuperci, ficat de gâscă cu ciuperci[404].

Lista de prânz din 17 februarie 1942 cuprinde mistreţ rece cu afine, *haché*-ul cu ochiuri. rasol cu afine, pulpă aburită, la care se adaugă tocana de căprioară, piept de gâscă afumat, ştiucă în sos de sardele, salata de peşte suedez, budincă de Bratislava, macaroane cu pesmet. Lista de seară din ziua de 2 martie are un meniu fix, unul care consta din ciorbă sau supă de agrişe, linte cu debreţin sau brânză cu mămăligă şi budincă de griş ori lapte cu orez. Găsim şi mâncare de post, anume bame, ardei, roşii, ghiveci călugăresc. Pe lângă meniul fix, clienţii aveau la dispoziţie icre de crap,

---

398 Bonfert, *op. cit.,* p. 41.

399 https://povestisasesti.com/2013/07/28/povesti-dulci-de-odinioara-cafenele-si-cofetarii-in-sibiul-vechi-partea-i/.

400 *Hermannstadt - Gasthöfe,* în „Führer duch Hermannstadt und Umgebung”, Hermanstadt/ Sibiu, 1902, p. 1.

401 Bonfert, p. 43.

402 Radu Teuceanu, *Meniuri de restaurant în colecţia Bibliotecii Brukenthal*, în „Anuarul Institutului de Cercetări Socio-Umane”, Sibiu, XXV, 2018 (sub tipar).

403 *Idem.*

404 *Idem.*

dovlecei cu ochiuri, conopidă cu unt, cremă de cafea şi *ţigorie*, formă coruptă de la *cicoare.* Din anul 1943, mai precis din 30 aprilie avem la dispoziţie un meniu, completat pe o singură parte, care prezintă *Împăratului Romanilor* ca fiind un restaurant de lux – şi aceasta în plin război mondial: ridichi de lună cu unt, miel la tavă cu salată, piept de gâscă tocat etc[405]. Din rândurile de mai sus se desprind cel puţin două concluzii: prima priveşte meniurile, în sensul că *Împăratul Romanilor* se prezintă cu un evantai gastronomic european, în care apar unele accente ale universului francez de profil. Nu este prima dată în istoria sa, dar, dacă înainte de 1918, reperul era Viena şi profilul bucătăriei acesteia, în perioada analizată aici, cea interbelică, se observă şi influenţa Bucureştiului, poate nu racordat, dar, în tot cazul, inspirat de Franţa. A doua concluzie priveşte arcul cronologic al celui de Al Doilea Război Mondial, în care lipsurile, inerente unui astfel de conflict, nu se reflectă aproape deloc în meniurile restaurantului.

După instaurarea comunismului în România, *Împăratul Romanilor* a fost expropriat, respectiv naționalizat pe baza decretului-lege nr. 119/1948, fiind manageriat ca întreprindere de stat de către Întreprinderea de stat pentru Locuinţe și Localuri (ILL). Teoretic, activitățile specifice au fost întrerupte, cu excepția unor manifestări sindicale, precum balul textiliștilor, al constructorilor de mașini etc.[406]. În ciuda lipsurilor din societate, *Împăratul Romanilor* a încercat să reziste, demers încununat de succes, deoarece bucătăria restaurantului a fost considerată, în toate acele decenii, ca fiind una dintre cele mai bune, dacă nu cea mai bună, din urbe. O personalitate a vremurilor respective a fost Heinrich Zeck (*1928 la Sibiu), care a intrat ca ucenic la restaurant, în 1942, și a lucrat aici până la pensionarea sa din 1988. In ultimii douăzeci de ani a fost bucătar-șef, căruia, la București, în 1970, i s-a conferit titlul de *Maestru al artei culinare.* El este cel care a condus *Săptămânile Culinare Române* din Austria și Germania și, în plus a participat la expoziții culinare internaționale, fiind premiat cu medalia de aur la Frankfurt/Main în 1972 și 1976. De reținut că expozițiile culinare au fost echivalența unor olimpiade ale bucătarilor, iar medaliile obținute echivalează Oscarurilor din lumea filmului ori premiilor Grammy din cea a muzicii[407].

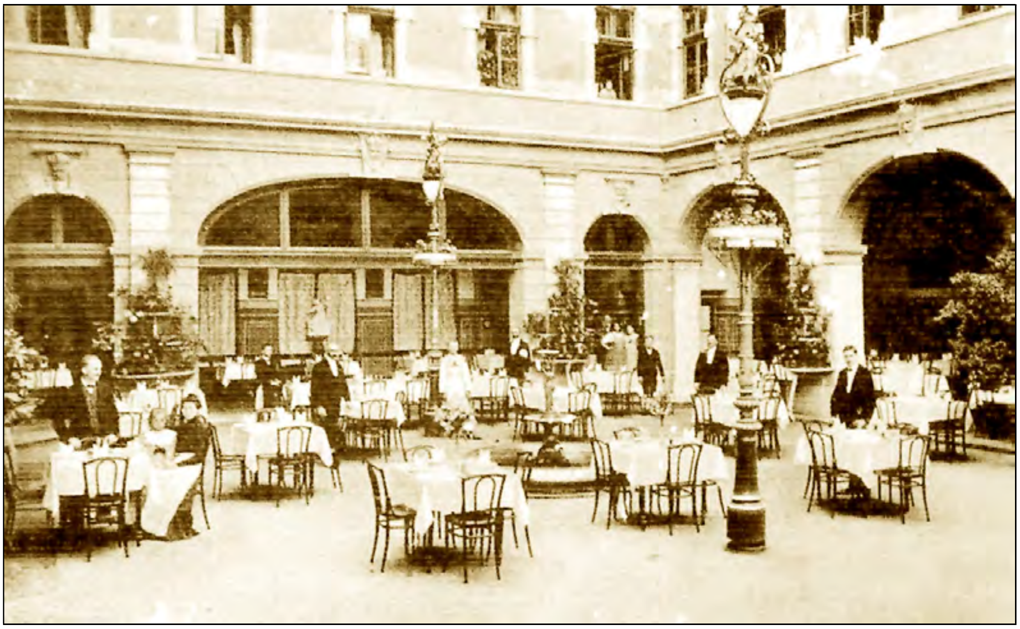
În decursul ultimilor treizeci de ani după revoluția din 1989, *Împăratul Romanilor* a rămas un reper în peisajul culinar sibian, dar nu doar un reper local, ci unul căutat atât de turiștii din țară, cât și de cei de peste hotare. În plus, au fost găzduiți aici și s-au delectat gastronomic șefi de state precum președinții Germaniei Roman Herzog și Johannes Rau, președinți ai României, ca Ion Iliescu și Emil Constantinescu iar exemplele ar putea continua[408].

---

[405] *Idem*.
[406] Bonfert, *op. cit.,* p. 45-46.
[407] *Ibidem,* p. 49.
[408] *Ibidem,* p. 52.



Strada Cisnădiei (azi N. Bălcescu) *cu Hotelul Împăratul Romanilor* (1912)



Curtea arcadelor - Hotelul Împăratul Romanilor (1918)

*
* *

Bibliografia culinară românească din perioada interbelică se îmbogățește cu noi titluri ale unor autoare precum Lucreția Dr. Oprean, Maria General Dobrescu sau Sanda Marin. Cărțile acestora devin extrem de cunoscute în întreaga țară, ele găsindu-se chiar și astăzi în biblioteci familiale. Lucreția Dr. Oprean, profesoară de gospodărie la Liceul „Regina Maria" din Cluj, *licențiată în științe,* publică, în 1935, *Bucătărie românească,* la Tipografia Ardealul. Cartea cuprinde rețete de bucate din toate regiunile românești, cu precădere din Ardeal. Tot ea va fi autoarea cărții *Bufet rece și cofetărie,* a cărei a II-a ediție apare în anii războiului, mai precis în 1943, la Tipografia Luceafărul din Timișoara.

La rându-i, Maria General Dobrescu publică *Bucătăria modernă,* în 1927, la Editura Librăriei Socec din București, carte în două volume, primul fiind rezervat pentru *aperitive, supe, creme, ciorbe, borşuri, sosuri, preparate din ouă, preparate din peşte, moluşti, crustacee, preparate din legume, carne şi vânaturi, conservarea zarzavaturilor şi prepararea conservelor de legume etc.* Cel de-al doilea volum are *dulciurile* ca subiect principal şi prezintă reţete de *biscuiţi, prăjituri, torturi, dulceţuri, şerbeturi, băuturi răcoritoare, conserve de fructe etc.* De reţinut o notă pe coperta a III-a a primului volum, din care aflăm că autoarea a fost obligată să împartă materialul vast în doua volume, argumentând în felul următor: *editura a refuzat a-l tipări într-un singur volum, care ar fi conţinut 1.000 pagini, lucrare ce nu se prea obişnuieşte a se edita în ţara noastră.* În primul volum se întâlneşte şi o reţetă care îi aparţine lui Josef Strassman, ultimul maestru bucătar al Curţii Regale a României.

Maria General Dobrescu are un CV impresionant, ea fiind diplomata Școalei normale suprioare de menaj din Fribourg (Elveția), a Școalei de avicultură din Vilvord (Belgia), a Învăț. Normal menajer și agricol din Laeken (Belgia), inspectoare școlară a învățământului gospodăresc – aşa cum aflăm de pe pagina de titlu a primului volum[409]. În plus, cartea menţionată nu este singura ei contribuţie în domeniu, alt titlul fiind O activitate în campania 1916–1919, ediţie despre care aflăm că era epuizată la data apariţiei Bucătăriei moderne. A urmat Bucătăria ţărănească, apoi sus-amintita Bucătărie modernă: mâncăruri, informaţie la titlul care ne lasă să presupunem că este vorba despre primul volum. A urmat Arta culinară: dulciuri şi Prin cămin spre civilizaţie. Manual de gospodărie completă pentru uzul gospodinelor. Nu a neglijat nici latura didactică, publicând un Curs complet de gospodărie pentru clasele I–VIII inclusiv pentru şcoalele de curs secundar, liceal, profesional etc[410]. O altă autoare de cărţi de bucate este Sanda Marin (1900 Iaşi – 1961 Bucureşti), fiica academicianului Ion Simionescu, geolog şi paleontolog, ea făcându-se cunoscută în special prin a sa Carte de bucate, prima ediţie a acesteia văzând lumina tiparului la Editura Cartea Românească în 1936. În spatele pseudonimului Sanda Marin s-a aflat, vreme de puţin peste şase decenii, o distinsă, cultivată şi talentată doamnă, pe numele Cecilia Marina Simionescu-Zapan. Cartea conţinea reţete atât din bucătăria românească, cât şi inspirate din peisajul culinar al altor popoare. Prefaţa acestei

---

409 Maria General Dobrescu, *Bucătăria modernă,* Bucureşti, Editura Librăriei Socec, s. a.
410 *Ibidem, passim*.

prime ediţii a fost scrisă de Păstorel Teodoreanu, un împătimit gurmand. Ne rezumăm însă doar la câteva fragmente din lunga şi spumoasa, dacă nu chiar ironica prefaţă a lui Păstorel: Cartea Românească este prima casă de editură care şi-a permis luxul de a mă prezenta publicului românesc. Menţinându-se, în ce mă priveşte, pe aceeaşi linie paradoxală, vechea şi vrednica instituţie crede că a sosit momentul să inversăm rolurile, făcându-mi deosebita onoare de a mă solicita să o prezint eu pe ea, semnând cuvântul număr pârjoalele şi să-i bârfesc cumva cartofii [411].

Succesul cărţii s-a datorat stitului de prezentare, reţetele fiind scurte şi practice, fără snobisme inutile şi cu ingrediente la îndemână, inclusiv mai ieftine, plus iniţiativa de-a publica, în premieră, liste de meniuri adaptate după anotimpurile româneşti[412]. Reeditată şi în timpul comuniştilor, cartea Sandei Marin a fost scurtată repetat, spre exemplu, în ediţia din 1954, din o mie trei sute de reţete au mai rămas opt sute cincizeci. Reţetele iniţiale ale acestei adevărate doamne au suferit modificări din pricina cenzurii. Astfel, unele reţete, considerate burgheze, au fost scoase, iar altele simplificate. Mai mult, comuniştii au schimbat şi numele unor preparate, astfel că sosul Béchamel a devenit sos alb, iar tortul Napoleon a devenit tort marmorat. Ca să fie în ton cu regimul auster de viaţă impus românilor, activiştii de partid au înlocuit în reţete găina cu jumătate pui. Cartea Sandei Marin a supravieţuit trecerii timpului şi numele autoarei a devenit cel mai cunoscut brand culinar din România, reeditările dovedindu-se un succes[413]. Îl aminteam în rândurile de mai sus pe Josef Strassman, ultimul bucătar al Casei Regale române. German, de felul său, Strassman a fost elev la şcoala lui Auguste Escoffier (Ritz-Escoffier, mai precis), devenind – după mai multe experienţe de succes la Paris, Roma şi Atena –, bucătar în restaurantul celebrului Hotel Negresco din Nisa, apoi la Curtea Regală a României. Când a ajuns la Curte, meniurile erau redactate în franceză, dar începând cu anii '30, timp de un deceniu, pe meniurile cu sonorităţi occidentale îşi fac loc denumiri neaoşe de mâncăruri tradiţionale româneşti. El a fost cel care, sprijinit de Regina Maria, a introdus meniurile în limba română şi, mai ales, meniurile cu preparate româneşti[414]. Josef Strassman a creat, la Castelul Peleş, prăjitura Caraiman, atât ca un omagiu adus muntelui omonim, cât şi ca un discret gest de respect pentru principele Carol (viitorul rege Carol al II-lea al României), care, renunţând la drepturile succesorale, iar prin aceasta, şi la tron, a luat numele de Carol Caraiman. Acelaşi specialist culinar a pregătit pentru Familia Regală câteva prânzuri pe pajiște, el evitând deliberat cuvântul picnic, atât de la modă atunci şi acum. Talentul său i-a permis să se implice în evenimente de marcă, precum nunta Principesei Ileana (1909-1991), din 26 iulie 1931 cu Arhiducele Anton von Habsburg, Principe de Toscana ori jubileul inaugurării Castelului Peleş din 1933.

---

[411] https://loreleimihalcea.wordpress.com/2014/05/13/enigmatica-sanda-marin-si-cartea-de-bucate/.
[412] *Ibidem.*
[413] https://adevarul.ro/locale/alexandria/cine-fost-fapt-sanda-marin-celebra-autoare-carti-bucate-In-timpul-comunismului-circula-legenda-priceputa-bucatareasa-fost-barbat-1_5630cf53f5eaafab2c1c1b3a/index.html
[414] Cosmin Dragomir, *Oameni care ne-au schimbat gastronomia – povestea fabuloasă a lui Iosif Strassman, bucătarul regal trimis de comunişti la o cantină muncitorească*, în „Gastroart.ro", 15 ianuarie 2018 (https://gastroart.ro/2018/01/15/oameni-care-ne-au-schimbat-gastronomia-povestea-fabuloasa-lui-iosif-strassman-bucatarul-regal-trimis-de-comunisti-la-o-cantina-muncitoreasca/)

Strassman a rămas bucătar și în timpul Regelui Mihai, numai că, după înlăturarea monarhiei, este considerat trădător, devenind un *paria* pentru noul regim, care îl trimite într-o cantină muncitorească să-şi *câștige banii de pensie, anii petrecuți la Palat nefiind socotiți.* Şi astfel, din 1948 și până în 1968, el va găti, aproape în anonimat, într-o fabrică din Bucureşti, iar revenirea sa la standardele *bucătăriei fine* se datorează preşedintelui Franţei, Charles de Gaulle şi fostului bucătar al lui Gheorghe Gheorghiu-Dej, Ion Radu, din Sinaia. Impresionat de masă, de Gaulle doreşte să cunoască autorii acesteia, iar, cu acest prilej, aflând detalii din viaţa expertului german în arta culinară, îi propune lui Ceauşescu să fie de acord ca Strassman să devină bucătarul Ambasadei Franţei la Bucureşti, cerere îndeplinită instant. Ambasada l-a păstrat în calitate de consultant culinar până în apropierea vârstei de 90 de ani, cu doar patru ani înainte de moartea acestuia[415].

*

După 1989 şi, mai ales, după 2007, an în care Sibiul, alături de Luxemburg, a fost *Capitală Culturală Europeană*, asistăm la schimbări radicale în piesajul local, schimbări care ating cele mai diverse aspecte ale vieţii locuitorilor vechiului burg – *tânăr din 1191,* cum era scris pe un logo din 2007 –, inclusiv aspectele culinare. Mulţimea restaurantelor oferă o gamă întreagă de produse, de la cele autohtone ori numai cu accent autohton, la cele cu mâncăruri de profil internaţional, ba chiar exotice. Cadrul de desfăşurare este unul competiţional, tipic secolului pe care îl trăim – nu *în* care trăim –, iar amatorii au posibilitatea să aleagă atât dintr-un spectru larg de localuri de profil, cât şi dintr-o paletă generoasă de produse.

Ţinând seama de faptul că, în 2019, Sibiul devine *Regiune Gastronomică Europeană,* această carte se doreşte a fi o invitaţie nu numai pentru vizitatori, turişti şi pasionaţi ai fenomenului, ci şi pentru cei implicaţi în arta culinară, ca să încerce să descopere comorile trecutului şi să le valorifice printr-un demers pe care noi îndrăznim să-l numim *arheologie gastronomică.* Un demers de *arheologie gastronomică despre bucătăria fină sibiană.*



[415] *Ibidem*.

Hotel Impăratul Romanilor

(Hotel „Römischer Kaiser“)

SIBIU

strada Regina Maria

Hotel — Restaurant — Cafenea

de primul rang

Impăratul Romanilor

SIBIU

HOTEL
de rangul întâiu în centrul oraşului. 100 camere. Apă caldă şi rece. Camere cu baie. Incălzire centrală. Ascensor.

PREȚURILE MODESTE!

RESTAURANT
ŞI CAFENEA
Cel mai plăcut local cu o bucătărie excelentă. Vinuri ardeleneşti. Bere specială. Muzică şi dans în fiecare seară.

Telefoane 50, 625, 987.

Vizitaţi

cu toată increderea localurile de consum ale

Oraşului Sibiu, bine aprovizionate:

Restaurantul Comunal »6 MARTIE«

Str. I. V. Stalin 2

Muzică – Dans

HOTEL „6 MARTIE"

(fost „Impăratul Romanilor")

Sibiu, str. I. V. Stalin 4 – Telefon 2150

ca 1947

Hotel de primul rang, modern şi bine utilat

VIZITAŢI CU DEPLINĂ ÎNCREDERE

LOCALURILE DE CONSUM ŞI HOTELURILE

INTREPRINDERILOR ALIMENTARE SIBIU

Restaurantul şi Bodega „Păltiniş" — Str. I. V. Stalin Nr. 2 — Telefon 2993
Restaurantul şi Bodega „Bulevard" — Str. Lenin Nr. 2 — Telefon 1189
Restaurantul şi Bodega „Cindrelul" — Str. I. V. Stalin Nr. 43
Restaurantul şi Bodega „Carpaţi" — Târgul Vinului Nr. 6 — Telefon 1853
Bodega şi Mag. Alimentar „Populară" — P-ţa Republicii 1 — Telef. 2975
Bodega şi Berăria „Oltul" — Piaţa Republicii 10 — Telefon 2714
Bodega şi Berăria „Negoiul" — Str. 9 Maiu Nr. 19 — Telefon 1440
Rest. şi Grădina de vară „Sub Arini" — Aleea M. Eminescu 4 — Tel. 2989
Cofetăria „Cindrelul" — Str. I. V. Stalin Nr. 45
Bufetul „Dumbrava"
Bufetul „Strandului Popular"
Hotelul „Păltiniş" — Str. I. V. Stalin Nr. 2 — Telefon 2150
Hotelul „Bulevard" — Str. Lenin Nr. 2 — Telefon 2167

Bibliografie selectivă

1. Albala, Ken, *Food: A Cultural Culinary History,* Chantilly, Virginia, The Teaching Company, 2013.
2. Arnaldi, Girolamo, *Italy and its Invaders,* translated by Antony Shugaar, Cambridge/Massachusetts, London/England, Harvard University Press, 2005.
3. *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), în „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde”, vol. 23/1, Hermannstadt, Franz Michaelis, 1890.
4. *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), în „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde” , vol. 23/2, Hermannstadt, Franz Michaelis, 1891.
5. *Ars Culinaria. Gastronomia istorică între ştiinţă şi reenactment. Despre obiceiurile culinare în Transilvania medievală* (coord. Beatrice Ciută, Cătălin Anghel), Cluj-Napoca, Editura Mega, 2017.
6. Bersano Begey, Marina, *Le cinquecentine piemontesi. Torino*, Torino, Tipografia Torinese Editrice, 1961.
7. Bonfert, Gerhard M., *„Zum Römischen Kaiser” . Aus der Geschichte des ältesten Gasthofes von Hermannstadt. Bilder aus der einstigen Hauptstadt Siebenbürgens| La „Împăratul Romanilor”. Din istoria celui mai vechi han al Sibiului. Imagini din capitala Transilvaniei de altădată*, Bad Wörishofen-Hermannstadt/Sibiu, 2007.
8. Bowersock, G. W; Brown, Peter; Grabar, Oleg (eds.), *Interpreting Late Antiquity. Essays on Postclassical World*, Harvard University Press, 2001.
9. Dumesniel, Paulus & alii, *Nouvelles observations physiques et pratiques pour le jardinage et l'art de planter* (tomes I-III), Paris 1756 [MDCCLVI avec approbation et privilége du Roy].
10. Dusil, Dagmer, *Blick zurück durchs Küchenfenster. Erinnerungen und Rezepte aus Siebenbürgen*, Heilbronn, Johannis Reeg Verlag, 2007.
11. Fröhlich, Elise, *Die siebenbürgische Küche*, Hermannstadt, Wien und Leipzig, G. A Seraphin, 1911.
12. Etienne, Robert, *Viaţa cotidiană la Pompei,* traducere şi note Horia Vasilescu, cuvânt înainte Răzvan Theodorescu, Bucureşti, Editura Ştiinţifică, 1970.
13. Gartler, Ignaz, *Bewehrtes Koch-Buch. In sechs Absätze vertheilet. In welchem zu finden: wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, wie auch Torten, Pasteten und anderes Gebackenes niedlich zurichten könne.Wegen guter und sicher gestellten Eintheilung dient jedermann, besonders der in der Kocherey sich übenden Jugend*, Wien, Leopold Johann Kaliwoda, 1749.
14. Grapă, Judit, *Mese princiare din Transilvania în secolele XVI şi XVII*, în „Acta Terrae Fogarasiensis” VI, 2017, p. 138–156.
15. Grapă, Judit, *...prima dată să căutăm hrana pentru suflet şi numai după aceea Dumnezeu ne dă şi corpului sau despre bucătăria medievală a cetăţii Făgăraş*, în „Fragmente de istorie. Cetatea Făgăraş” (Muzeul Ţării Făgăraşului „Valer Literat”), Făgăraş 2017, p.45-51.
16. *Herrmannstädtisches Hochzeit-Regulament*, Hermannstadt, 29. December 1730 Johann Barth, 1730.
17. Hodoş, Zotti, *Poftă bună! Carte de bucate,* Partea II, Caransebeş, Tipografia Diecezană, 1900.
18. Huszty, Zacharias, *Versuch über den Menschen in Ungern, nach seiner physischen Beschaffenheit* în: „Ungrisches Magazin” , vol.1/1, (ed. Karl Gottlieb Windisch), Pressburg, Löwe, 1781.
19. Ionnin, Christ, *Bucătărie română. Carte cuprinzătoare de mai multe reţete de bucate şi bufet* 1865, ediţie îngrijită şi adnotată de Simona Lazăr, Bucureşti, Editura GastroArt, 2018.
20. Iorga, Ana; Iorga, Filip-Lucian, *Mesele de odinioară. De la Palatul Regal la Târgul Moşilor,* Bucureşti, Grupul editorial Corint, 2015.

21. Laurioux, Bruno, *Une Histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005.
22. Lukács, József, *Începuturile literaturii gatronomice din Transilvania*, în: „Apostrof”, anul XXIV, nr. 2 (273), 2013, p. 15–19.
23. Lungu, Cornel; Popa Liliana (eds.), *Hermannstadt im Jahre 1790/Sibiul în anul 1790*, editat şi tipărit de Martin Hochmeister, Sibiu, Honterus, 2015.
24. Melin, Jakob, *Gräzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch eingerichtet für alle Stände*, 2. unveränderte Auflage, Graz, Verlag Andreas Kienreich, 1791.
25. Mennell, Stephen, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1996.
26. Möhren, Frankwalt, *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, University Publishing, 2016.
27. Neudecker, Maria Anna, *Allerneuestes allgemeines Kochbuch*, Prag, 1831.
28. *Neues Hermannstädter Hochzeit Regulament,* Stadt Buchdruckerei, Hermannstadt 22 Dezember 1755, gedruckt von Sámuel Schárdi, 1755.
29. Nicoară, Toader, *Transilvania timpurilor moderne* (*1680–1800*) – *societate rurală și mentalități colective,* Cluj-Napoca, Dacia, 2001.
30. Oberlé, Gérard, *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du mager en Europe, de l'Antiqité* à *nos jours* à *travers des livres,* Editions Belfond, 1898.
31. Pernitz, Erika, *Reisen im Königreich Ungarn im 18. Jahrhundert* (Dissertation, Universität Wien, Betreuerin Prof. Dr. Andrea Seidler), Wien, 2008.
32. Rădvan, Laurențiu (ed.), *Orașul din spațiul românesc între Orient și Occident. Tranziția de la medievalitate la modernitate*, Iași, Ediura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2007.
33. Salfellner, Gabriela *The Best Imperial Recipes. From Tafelspitz to Kaiserschmarren*, Vitalis, Vienna, 2012.
34. Schaser, Angelika, *Reformele iosefine în Transilvania şi urmările lor în viaţa socială*, Sibiu, Editura Hora, Sibiu, 2000.
35. Schuller, Georg Adolf, *Samuel von Brukenthal*, vol. II, München, 1969.
36. Scully, Terence (ed.), *The „Viandier" of Taillevent*: *An Edition of All extand Manuscripts,* Ottawa, Ottawa University Press, 1988.
37. Scully, Terence, *The Neapolitan Recipe Collection. Cuoco Napoletano,* Ann Arbor, University of Michigan Press, 2000.
38. Scully, Terence, *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 2003.
39. Seipp, Christoph (alias Lehmann Johann), *Reisen von Pressburg durch Mähren, beyde Schlesien und Ungarn nach Siebenbürgen und von dort zurück nach Pressburg*, Frankfurt und Leipzig, 1793.
40. Sigerus, Emil *Chronik der Stadt Hermannstadt. 1100–1929,* Hermannstadt, Honterus-Buchdruckerei, 1930.
41. Spary, E. C., *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris 1670–1760*, Chicago and London, Chicago University Press, 2012.
42. Stafford, Pauline, *Queens, Concubines and Dowagers, The King's Wife in the Early Middle Ages*, London, Batsford, 1983.
43. Trubek, Amy B., *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession,* Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000.
44. Vlaicu, Monica; Gündisch, Konrad (eds.), *Der Nachlass Samuel von Brukenthals. Einblicke in Haushalt und Lebenswelt eines siebenbürgischen Gouverneurs der Barockzeit*, Hermannstadt-Heidelberg, Hora Verlag-Arbeitskreis für Siebenbürgische Landeskunde, 2007.
45. Weiss Adamson, Melitta, *Food in Medieval Times,* London, 2004.
46. Wilkins, John; Nadeau, Robin (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World,* Wiley Blackwell, 2015.
47. Zobel, Rudolph Wilhelm, *Briefe über die Erziehung der Frauenzimmer*, Berlin Stralsund Gottlieb August Lange, 1773.